

**L'intervista**

Alberto Masotti:
«Le mie risorse
per la comunità»

5

**La novità**

Gino Lugli, il modenese
che lancerà in Borsa
la prima Spac del food

9

**Food Valley**

Viaggio nelle dynasty
dei salumi modenesi
E Bologna fa la scuola

12

CORRIERE IMPRESE

EMILIA-ROMAGNA

UOMINI, AZIENDE, TERRITORI

**L'analisi**

Ma la città
capisce quanto
vale Yoox?

di **Dario Di Vico**

Con la nuova quotazione in Borsa si è tornati a parlare di Yoox e del suo leader Federico Marchetti. La fusione con gli inglesi di Net-a-porter lancia, infatti, l'azienda bolognese nella Champions League dell'e-commerce con buone probabilità di riuscita. Marchetti in Borsa ha stupito tutti perché rinunciando per una volta alla sua proverbiale cautela ha annunciato nuovi obiettivi di crescita per il suo gruppo e ha dato l'impressione di considerare l'operazione italo-inglese come uno step e non come un punto definitivo di arrivo. Non è un caso che a festeggiare in piazza Affari la nuova quotazione ci fossero anche Oscar Farinetti e il manager che sta per diventare il presidente di Eataly, Andrea Guerra. Non è un caso perché Yoox rappresenta un esempio per l'intero business italiano e anche una storia di grande successo come per l'appunto Eataly sono chiamate a fare i conti con nuove sfide. Amazon sta curando il mercato italiano del food, in prima battuta dovrebbe essere un concorrente per la grande distribuzione come Coop o Esselunga, ma in molti si aspettano un passo successivo. La tradizione della cultura industriale italiana ha in passato sottovalutato per troppe volte le questioni della distribuzione, si è pensato che bastasse avere un ottimo prodotto senza curarsi di portarlo nei tempi giusti sugli scaffali giusti.

continua a pagina 15

Primo piano

Unione
Da sinistra
Paolo
Cattabiani,
Adriano Turrini
e Mario
Zucchelli
che hanno
sancito la
nascita di Coop
Alleanza 3.0

Colossi rosso **finanza**

Mentre nasce la più grande Coop italiana, Cmc pensa allo sbarco in Borsa per raccogliere capitali privati. Ecco quali fra i big della Lega potrebbero seguire l'esempio di Granarolo, Unipol e Manutencoop. Ma globalizzazione e finanza sono ancora un tabù per alcuni dirigenti: le tre centrali assieme per lanciare l'università della cooperazione.

L'intervento

Un terreno fertile per i giovani imprenditori: così Cesena combatte la disoccupazione

di **Paolo Lucchi**

Il sostegno alla nuova imprenditoria è uno degli impegni che l'amministrazione comunale di Cesena considera prioritari, perché riteniamo che questa possa essere una risposta efficace — seppur non esaustiva — da offrire ai giovani cesenati che vivono il problema del lavoro. Animati da questa convinzione, abbiamo scelto di essere parte attiva, intervenendo concretamente su diversi fronti. Abbiamo cominciato dando vita a Cesenablab, incubatore per startup digitali innovative,

nato grazie alla stretta collaborazione tra Comune, Università di Bologna, Fondazione della Cassa di Risparmio di Cesena ed imprese del territorio. Avviato nel 2013, oggi rappresenta un punto di riferimento territoriale per l'innovazione e, soprattutto, per la volontà di offrire a giovani universitari il necessario supporto per diventare imprenditori a tutti gli effetti. Al suo interno attualmente stanno lavorando 6 startup mentre altre due hanno già concluso il percorso di incubazione e spiccato il volo. Fra loro c'è chi si occupa di e-commerce, di nanotecnologie, di geolocalizzazione.

A partire dal 2014 abbiamo allargato l'impegno, prevedendo un sostegno economico per le nuove imprese. Lo scorso anno a tale scopo abbiamo stanziato 450.000 euro, e la stessa è stata confermata anche nel 2015.

continua a pagina 15



ARA RINO

s.n.c.

COMMERCIO ROTTAMI - FERRO E METALLI

ARA RINO snc si occupa principalmente della compravendita di rottami ferrosi e metallici, ed è autorizzata al recupero di rifiuti in ferro, acciaio e ghisa, di metalli non ferrosi e loro leghe.

ARA RINO snc è autorizzata al trasporto e allo stoccaggio di rifiuti non pericolosi, regolarmente iscritta all'Albo Nazionale Gestori Ambientali e alla Provincia di Bologna



Via A. Magnani, 5/D - Castel Maggiore - Tel. 051.505146 - info@ararino.it - www.ararino.it

PRIMO PIANO

Il colosso ravennate potrebbe creare una spa e aprire il capitale a un fondo o alla Borsa. Macri: «Modello non replicabile per chi è in crisi»

Cmc, voglia di quotazione per finanziare lo sviluppo

Chi è



● **Roberto Macri**, direttore generale della Cmc di Ravenna, Cooperativa Muratori e Cementisti

di **Massimo Degli Esposti**

«Nel giro di alcuni anni i soci della Cmc dovranno affrontare una scelta radicale: restare una cooperativa tradizionale, e in tal caso ridimensionarsi dagli attuali 1,1 miliardi, oppure trovare il modo di finanziare lo sviluppo attraverso il mercato dei capitali. Non vedo alternative». La pensa così Roberto Macri, direttore generale del colosso ravennate delle costruzioni e numero uno operativo da quando, la scorsa primavera, il presidente Massimo Matteucci ha tolto le deleghe all'ex amministratore delegato Dario Foschini. Non è la prima volta che Macri parla di finanza, ma questa volta lo fa con il tono di chi passerà dalle parole ai fatti, ovviamente se avrà il consenso dei circa 400 soci.

Direttore, voi avete già quo-



Creare una spa
Non significa venir meno agli ideali cooperativi, il controllo dell'azienda resta in mano ai soci cooperatori

tato il debito emettendo obbligazioni per 300 milioni. Non bastano?

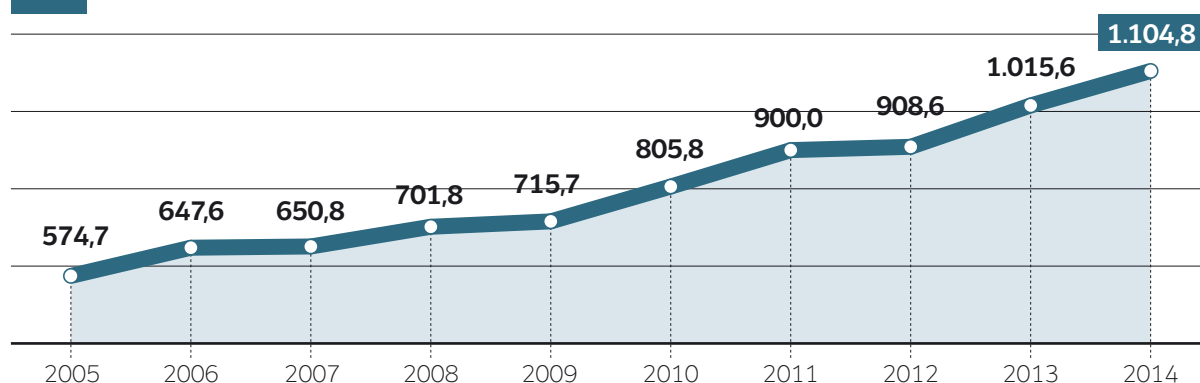
«Bastano per ora; la struttura finanziaria è in equilibrio, rispetto a fidejussioni bancarie e assicurative di circa un miliardo. Ma l'emissione scadrà fra sei anni e dovrà essere rifinanziata. Cmc, insomma, dovrà continuare a comportarsi come se fosse in Borsa, visto che ogni emittente deve ottemperare agli stessi onerosi obblighi di comunicazione, trasparenza e governance di una qualsiasi Spa quotata. Io dico allora: perché non completare il salto, creare una Spa e in quella far entrare un socio industriale, un fondo d'investimento o eventualmente un azionariato diffuso attraverso la Borsa, ma sempre mantenendo alla cooperativa il 51% del capitale».

Sul modello di Unipol?

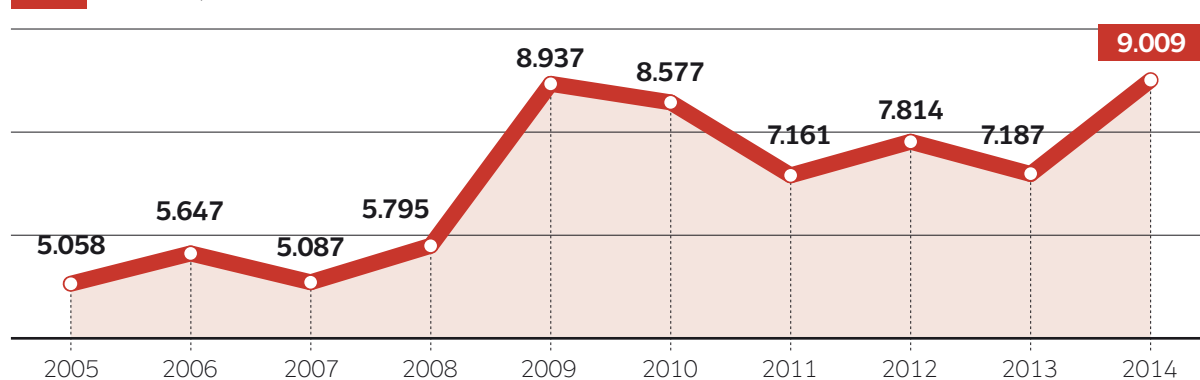
«Certo, abbiamo visto tutti quali opportunità di crescita abbia garantito la Borsa a Unipol. Del resto anche Manutencoop stava percorrendo la stessa strada quando l'andamento dei mercati l'ha indotta a rimettere il progetto nel cassetto.

Le dimensioni di Cmc

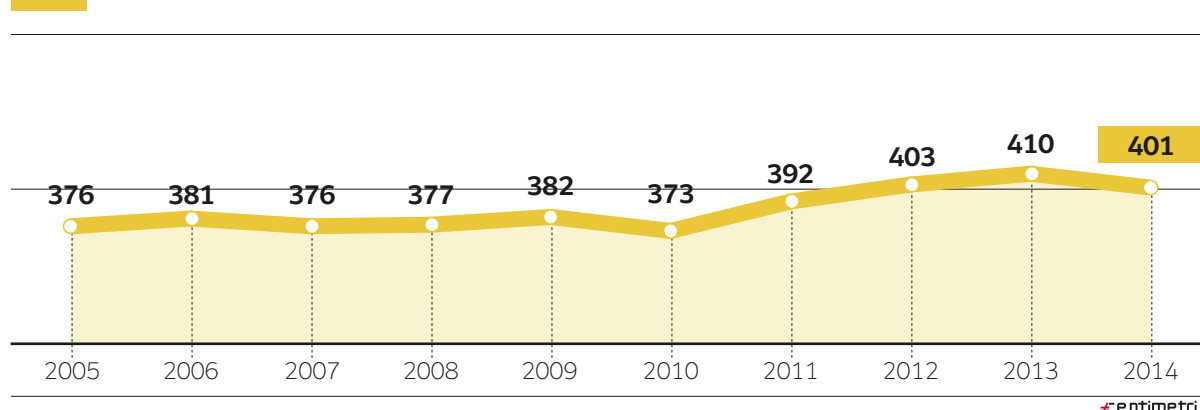
FATTURATO



DIPENDENTI
Dati di fine periodo



SOCI



E Granarolo è da anni una normale società per azioni. Questo non significa venir meno agli ideali cooperativi, perché il controllo dell'azienda resta in mano ai soci cooperatori».

Questa mutazione genetica in che prospettiva?

«Nella prospettiva di uno sviluppo in linea con le nostre potenzialità. Negli ultimi dieci anni siamo cresciuti al ritmo del 10% l'anno e di questo passo un fatturato di 1,5 miliardi entro 2 o 3 anni e 2 miliardi entro 7 o 8 è alla nostra portata. È evidente che una società

di quelle dimensioni non può pensare di finanziarsi soltanto con il normale credito bancario».

A chi potreste aprire il capitale?

«Oggi non vedo la possibilità di un socio industriale, più realistico pensare a un fondo di investimento come viatico verso il mercato borsistico».

Il presidente della Lega Lu-setti ho parlato spesso di false cooperative...

«Non è il nostro caso. Nonostante le dimensioni raggiunte, i nostri soci contano eccome. Il

presidente è una specie di Regina d'Inghilterra, senza poteri esecutivi ma con l'autorità per sostituire tutti i manager, a partire da me. Sarebbe come dire che gli Agnelli, che sono ormai qualche centinaio, non comandano alla Fiat».

E la questione morale? Anche voi siete implicati in una mezza dozzina di casi giudiziari.

«Chi fa il nostro mestiere incappa inevitabilmente in contenziosi e incidenti di percorso. Di questo si tratta per le vicende a cui lei allude. Ma non con-

fondiamole con i casi di corruzione e malaffare. Per fortuna a me nessuno ha mai chiesto tangenti e spero che non me le chiedano mai. La correttezza è un valore irrinunciabile anche se capisco chi, come me, ogni giorno deve pensare allo stipendio di 8.000 dipendenti e ai risparmi di 400 soci».

Nel settore delle costruzioni tante altre cooperative sono saltate mentre voi, caso quasi unico, continuate a crescere. Il vostro segreto?

«Cmc ha continuato a fare il costruttore, mentre quasi tutti gli altri si sono trasformati in immobiliari. In passato questa scelta ci ha anche penalizzato, poi è arrivata la crisi, gli altri sono crollati e noi no. Da costruttori ci siamo specializzati nelle grandi opere pubbliche, soprattutto nei tunnel Tmb dove siamo ormai un'eccellenza mondiale. Questo ci ha permesso di internazionalizzarci e oggi il 60% del fatturato lo facciamo all'estero, dove il merca-



Crescita

Cmc ha continuato a fare il costruttore, mentre quasi tutti gli altri si sono trasformati in immobiliari

to non si blocca mai del tutto».

La vostra è una strada percorribile per altre realtà cooperative in crisi?

«Non credo. Noi ci abbiamo messo 40 anni e abbiamo avuto successo perché abbiamo portato all'estero le esperienze vincenti maturate in Italia. Chi oggi è in crisi qui, non può pensare di esportare le sue debolezze».

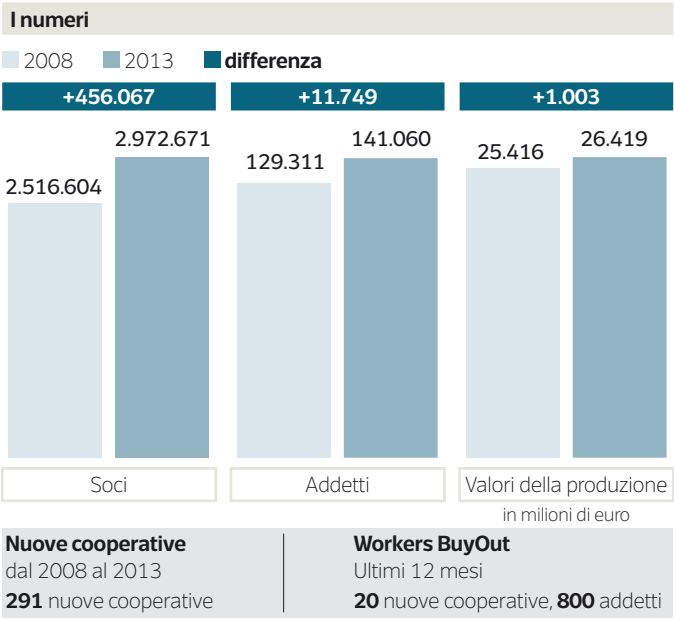
Si era parlato di Cmc come possibile salvatore di Iter, e oggi avete presentato una manifestazione di interesse per la Cesi. Cosa c'è di concreto?

«Abbiamo sempre fatto la nostra parte negli interventi di solidarietà in favore delle cooperative in crisi. Con Iter, è vero, valutammo anche la possibilità di un intervento di salvataggio diretto che poi non ebbe buon esito. Per la Cesi stiamo valutando. Però il problema è quello che le dicevo: gli asset industriali che potrebbero interessarci sono pochi, mentre l'attività immobiliare va gestita da specialisti, e non è il nostro mestiere».

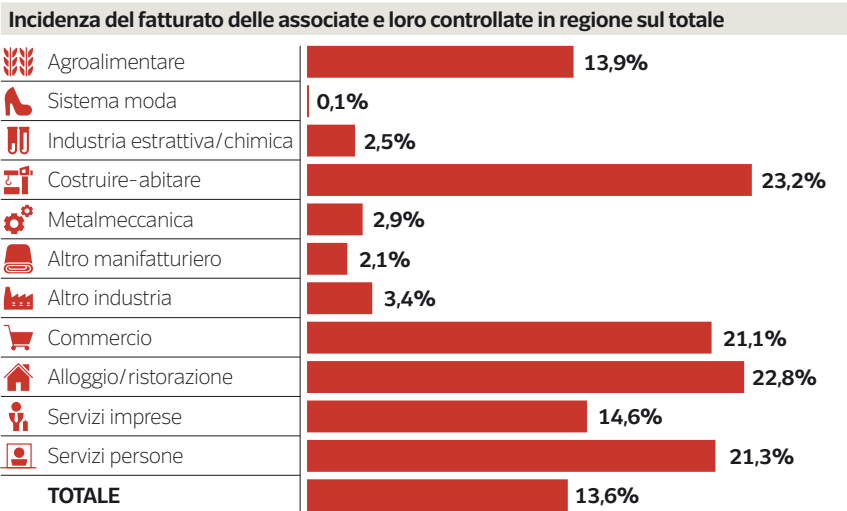
Lontani i tempi ottocenteschi delle società di mutuo soccorso. Oggi, dopo aver attraversato il Secolo Breve, le coop devono fare i conti con il turbocapitalismo: troppa rapacità tra le Borse e l'internazionalizzazione, spietate le mafie che cercano qualsiasi canale per accreditarsi fuori dal «mondo di mezzo». O si cambia o si muore. Per questo con la piena operatività dell'Alleanze delle cooperative italiane, a partire dal 2017, nascerà anche un'Università per formare i dirigenti cooperativi del domani. È la grande novità a cui stanno lavorando le tre centrali Agci, Confcooperative e Legacoop che confluiranno in Aci. «Sarà uno dei suoi primi impegni, istituire una struttura di alto livello per creare i quadri», rivela Stefano Zamagni, massimo esperto del movimento cooperativo dall'alto delle sua cattedra in Economia Politica all'Alma Mater di Bologna.

La conferma arriva anche da Mauro Lusetti, numero uno di Legacoop nazionale. «Abbiamo bisogno di formare una classe dirigente recuperando una rappresentazione autonoma rispetto alle diverse teorie economiche emergenti — spiega Lusetti — per cui verranno messi a fattor comune gli strumenti delle tre centrali che studiano l'economia sociale». Ad esempio i tre centri studi che producono bollettini sull'andamento economico delle coop o enti come la Fondazione Barberini, che organizza convegni e stampa libri su temi specifici. «Abbiamo anche rapporti con organizzazioni di non diretta emanazione coop, come l'Euricse dell'Università di Trento o l'Aicon dell'ateneo bolognese, che gestisce il master in cooperazione del professor Zamagni — continua il presidente di Legacoop — abbiamo bisogno perciò di una relazione importante con il sistema formativo

L'universo cooperativo in regione



Fonte: Legacoop Emilia-Romagna



Ogni 100 occupati 8 sono occupati in cooperative aderenti a Legacoop
La somma delle cooperative associate e delle sue controllate rappresenta oltre 33 miliardi di fatturato, quasi il 14% del volume d'affari realizzato da tutte le società di capitale dell'Emilia-Romagna

centimetri

«Manager impreparati a globalizzazione e finanza» Le coop si fanno l'Università

Debutterà nel 2017 con l'Alleanza delle cooperative, formerà i quadri del domani insegnando economia e valori sociali

pubblico perché l'economia sociale diventi materia di studio». Dunque non solo numeri, in queste «Frattocchie 3.0» della cooperazione, ma anche la trasmissione di valori.

La crescita dei nuovi quadri avverrà su due livelli: quello più diffuso, «attuato dal rapporto con gli atenei, in maniera da istruire le persone che hanno le qualità e la disponibilità per diventare dirigenti»;

e uno più interno, in cui l'Aci impiegherà tutti i suoi strumenti «con corsi di perfezionamento ad esempio che riguarderanno coloro che hanno intrapreso un percorso dentro al nostro mondo».

Un'operazione del genere non deve stupire: è la risposta a una situazione di anarchia che lo stesso Zamagni si sente in dovere di stigmatizzare: «Oggi all'interno del movi-

mento cooperativo non esiste una leadership formata adeguatamente per raccogliere le sfide del futuro. Abbiamo persone oneste e di buon senso, ma non basta. Serve una formazione di alto livello come negli Stati Uniti».

Il mondo della cooperazione — è la tesi del docente — come altri comparti produttivi, è stato investito negli ultimi 15 anni dalla globalizzazione e

dalla finanziarizzazione dell'economia, e deve rispondere al cambiamento o rischia di scomparire. «Ci sono alcune coop che pur di esistere in questo ecosistema decidono di crescere e fare economia di scala annacquando la loro identità, io non la penso così — avverte Zamagni — c'è un'altra via, ovvero cercare di mantenere mutualità e democrazia interna. È possibile, anche se non semplice e il caso della spagnola Mondragon corporation lo dimostra». Settimo gruppo cooperativo della Penisola Iberica con 11.875 euro di fatturato e presente in 41 Paesi nel globo, mantiene un suo equilibrio e ha impiantato al suo interno un'università per dirigenti. «Il gigantismo di certe coop è l'effetto, non la causa di questa economia. Ci sono infatti settori che non sono adatti alla cooperazione e che la costringono ad adeguarsi». Un pensiero, guarda caso, condiviso anche da Lusetti.

Andrea Rinaldi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Chi sono



● **Mauro Lusetti**, Sassuolo, 1954, è presidente di Legacoop nazionale, dopo aver ricoperto il ruolo di presidente di Nordi-Conad

● **Stefano Zamagni**, Rimini, 1943, è professore ordinario di Economia Politica all'Università di Bologna e presidente del Comitato Scientifico di Aicon (Associazione Italiana per la Cultura Cooperativa e delle Organizzazioni Non Profit)

Tentati dal modello Granarolo, Unipol e Manutencoop

Sfuma il confine tra capitalismo e mutualità: i big della Lega hanno bisogno di investitori privati

Manutencoop e **Granarolo** sono da anni società per azioni. Unipol, addirittura, era già una Spa quando **Federcoop** bolognese la rilevò, negli anni 60. Ciononostante nessuno mette in discussione il loro saldo ancoraggio al sistema cooperativo. Ma i confini fra economia cooperativa — dove i soci si contano — ed economia capitalistica — dove i soci si pesano — sono meno netti di quanto si pensi. Quasi tutte le big dell'universo Lega, infatti, pur rimanendo fedeli al modello cooperativo nella capogruppo, consolidano in bilancio una miriade di società di scopo, quasi sempre costituite in società per azioni e aperte a soci esterni, pubblici o privati. La **Coop Sette** di Reggio, per esempio, ai tempi belli arrivò a controllarne circa 200. Dunque il dibattito riaperto da **Cmc** sulla necessità di rompere il tabù delle formula cooperativa per aprirsi alla possibilità di finanziare la crescita attraverso il mercato dei capitali — quotazione in Borsa o ingresso di partner privati che sia — non è peregrino. In tanti ci stanno

pensando al loro interno, in tanti ne parlano nel cuore del movimento, cioè in Lega.

Ce lo conferma Maurizio Brioni, ex dirigente di Coop Sette e oggi responsabile per la Lega nazionale dell'Osservatorio sulla cooperazione. «Quel che stiamo cercando — spiega — è una governance che coniughi i valori mutualistici e solidaristici del movimento con il rafforzamento della struttura finanziaria. Naturalmente questo è un dibattito che riguarda le aziende più grosse e più sane, quelle che hanno potenzialità di crescita e potrebbero reperire le risorse necessarie sul mercato».

In Emilia-Romagna sono più di una ventina. In termini assoluti la prima è di gran lunga la neonata **Alleanza 3.0** (rispettivamente 5 miliardi di vendite, oltre 2 miliardi di patrimonio, 2,7 milioni di soci e 22.000 addetti e già azionista di riferimento di gruppo **Unipol** e **Igd**, entrambe quotate). Ma le cooperative di consumo — come quelle di dettaglianti **Conad** Centro Nord e **Nordiconad**, entrambe a cavallo del miliardo di fatturato — sono capitoli a par-

Dirigenti
Da sinistra Mauro Lusetti, presidente Legacoop nazionale; davanti al cartellone Paolo Cattabiani e Adriano Turrini, amministratori delegati della nuova Coop Alleanza 3.0; a destra dopo di loro Marco Pedroni, presidente di Coop Italia; dietro di lui il presidente di Coop Estense Mario Zucchelli, a destra in prima fila con la cartellina in mano il terzo ad di Coop Alleanza 3.0 Massimo Ferrari; all'estrema destra Stefano Bassi, presidente Ancc-Coop



te: potendo contare sulle risorse del prestito soci non hanno mai avuto troppi problemi a finanziarsi.

Diversa la situazione delle aziende industriali, agroalimentari, di costruzioni e di servizi. Qui la sproporzione tra giro d'affari e patrimonio netto è evidente. La **Cmc**, con un consolidato 2014 da 1,104 miliardi, ha un patrimonio di soli 164 milioni; il **Ccc** di Bologna è messo ancor peggio, rispettivamente

1,054 miliardi e 103 milioni, la **Coop Service** di Reggio Emilia 679 milioni e 164 milioni, **Unico** 448 milioni e solo 62 milioni di patrimonio. L'elenco potrebbe continuare, con poche eccezioni perché la sottocapitalizzazione è praticamente una costante per quasi tutte le grandi cooperative emiliano-romagnole. Escludendo quelle in crisi concentrate nel settore costruzioni, con le sole eccezioni di **Cmc** e **Cmb** di Carpi (500 milio-

ni di fatturato e 243 milioni di patrimonio), quindi, quasi tutte potrebbero valutare l'idea di trasformarsi in Spa secondo il modello Manutencoop o Granarolo, dove la cooperativa **Granlatte** controlla la Granarolo Spa. Il colosso lattiero caseario, del resto, ha già aderito al progetto Elite che entro due anni la metterà in condizione di quotarsi in Borsa. La più appetibile per investitori privati sarebbe indubbiamente l'imolese **Sacmi**, colosso da 1,271 miliardi di euro nelle macchine automatiche e per ceramica, campione di profitti e con un patrimonio di oltre 600 milioni. Ma avrebbero le carte in regola anche le due gemelle della ristorazione collettiva **Cir** di Reggio Emilia e **Camst** di Bologna, entrambe attorno ai 550 milioni di fatturato, la **Cantine Riunite** di Reggio (543 milioni), **Grandi Salumifici Italiani** (567 milioni), l'imolese **Cefla** (418 milioni nelle attrezzature odontoiatriche e nell'arredamento). Sul fronte delle coop bianche, indubbiamente **Conserve Italia**, gruppo da oltre un miliardo.

Massimo Degli Esposti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Con il patrocinio del



Comune di Bologna

CONVEGNO

IMPRESE E TERRITORIO:
UN ECOSISTEMA LOCALE
IN MOVIMENTO.

BOLOGNA, 23 OTTOBRE 2015
PALAZZO DE' TOSCHI
PIAZZA MINGHETTI, 4/D

cinquecento

PROGRAMMA

09.30 Registrazione partecipanti
10.00 Apertura dei lavori



ENZO MENGOLI
Direttore Generale
Banca di Bologna

VIRGINIO MEROLA
Sindaco del Comune
di Bologna



10.20 Relazione introduttiva
"USING INNOVATION TO SHAPE YOUR BUSINESS"



GARY P. PISANO
Docente alla Harvard
Business School

GIANNI LORENZONI
Professore Emerito di Strategia Aziendale
Università di Bologna
Introduzione e coordinamento degli interventi



11.00 **I SENTIERI DELLA TRASFORMAZIONE**
Interventi di



ALBERTO VACCINI
Presidente e AD Ima,
Presidente Unindustria

MASSIMO MACCAFERRI
Presidente Endonia Sadam
Gruppo Maccaferri



CLAUDIO DOMENICALI
AD Ducati Motor

STEFANO GOLINELLI
Presidente Alfesigma



12.50 PAUSA LUNCH
15.00 RIAPERTURA DEI LAVORI

15.00 **I NUOVI ATTORI IN CAMPO**

Interventi di



CHRISTIAN SARCUNI
Fondatore di PizzaBo

SEBASTIANO ZAMMOLI
CEO Angiodroid



MARCO ASTORRI
Presidente BIO-ON

NICOLÒ MANARESI
Fondatore e CSO
Silicon Biosystem

17.00 **TAVOLA ROTONDA CONCLUSIVA**

ANDREA CINGINI
Direttore QN
il Resto del Carlino

ROMANO VOLTA
Presidente e AD Datologic



GIANPIERO CALZOLARI
Presidente Granlatta

GIORGIO TABELLINI
Presidente Camera di
Commercio IAA Bologna



ON. GIAN LUCA GALLETTI
Ministro all'Ambiente

CARLO GHERARDI
Presidente Crif



MATTEO LEPORE
Assessore Attività Produttive
Comune di Bologna

L'INTERVISTA

Alberto Masotti

L'ex patron di La Perla racconta la sua parentesi prima dell'ultima avventura dedicata al fashion system. Fatta di responsabilità verso la comunità

Il personaggio

La storia

Il medico mancato che ha portato la lingerie bolognese nell'alta moda



«Così **rigenero** le mie risorse»

Chi è

Alberto Masotti, nato a Bologna nel 1936, è stato presidente di La Perla dal 1981 al 2007, anno in cui ha venduto l'azienda a un fondo americano. È stato vicepresidente della Camera Nazionale della Moda Italiana

di Massimo Degli Esposti

Nei primi anni 2000, quando Alberto Masotti era per tutti «mister La Perla», avevamo la consuetudine di incontrarci di prima mattina per scambiare due chiacchiere e berci un caffè. Il suo ufficio era al secondo piano dell'edificio verde, periferia Est di Bologna, dove il gruppo aveva il suo quartier generale. Lì ora siede Silvio Scaglia, l'uomo che ha scommesso sul colosso della lingerie di super lusso dopo la fallimentare parentesi del fondo californiano JH Partners che l'ha condotto sull'orlo della chiusura. Per iniziare la sua seconda vita imprenditoriale, che si chiama Nute Partecipazioni ed è fatta di energia pulita, immobiliare, editoria e filantropia, Masotti ha scelto invece l'anonimo portone di via Borgonuovo 5, nel cuore più antico di Bologna. È qui che lo rivediamo, quindici anni dopo, rammentando la celebre frase di Enzo Tortora quando riapparve in Tv dopo le disavventure giudiziarie.

Dove eravamo rimasti, dottor Masotti?

«Vuole sapere se ho dei rimpianti per La Perla? Le dico subito di no. Ho ancora la fortuna di incontrare ogni giorno per Bologna decine di persone che mi abbracciano...».

Ora però il lusso italiano è un successo planetario; marchi come Brunello Cucinelli, Ferragamo, Moncler, Tod's, Prada vanno a ruba in Borsa e nelle boutique. Non era possibile un futuro diverso per La Perla, con lei sempre al comando?

«Non credo. Ho venduto per rispettare un patto stretto tanti anni fa con mia moglie, la più grande stilista dell'intimo che l'Italia abbia mai visto. Ci dicemmo che a 70 anni ci saremmo ritirati».

Cos'è, una legge Fornero formato famiglia?

«No, è questione di emozioni. Avevamo successo perché riuscivamo a inserire nei nostri capi l'emozione della seduzione che c'era tra noi. Un vezzo, un senso della libertà che non arrivava mai alla volgarità. Ma a una certa età è difficile capire queste cose come le sentono i giovani. L'emotività, però, resta nel piacere di vedere ciò che creano gli altri».

Non gli americani che le subentrarono...

«Infatti. Sulla carta sembravano l'acquirente ideale: il fondo delle 5 principali università americane. Invece i professori scelsero manager sbagliati, senza alcuna cultura del prodotto che facevano; e ne pregiudicarono l'immagine».

Silvio Scaglia, invece, le sembra l'uomo giusto?

«L'ho visto l'altro giorno per informarlo sul mio progetto Fashion Research Italy. Ha piani molto ambiziosi: vuole lanciare il marchio nell'Olimpo internazionale del lusso assoluto, dove io non ero mai arrivato, e farne il numero uno al mondo. Contentissimo se riuscirà a far dimenticare i 7 anni di JH Partner».

Lei intanto...?

«Venduta l'azienda, pensavo di godermi un pensionamento d'oro. Ma è durata pochi mesi. Mi è subito scoppiata la malattia virale della curiosità e ho capito che se non avessi preso parte attiva all'evoluzione della società



Venduta l'azienda, pensavo di godermi un pensionamento d'oro. Ma è durata pochi mesi. Mi è subito scoppiata la malattia virale della curiosità e ho capito che se non avessi preso parte attiva all'evoluzione della società avrei avuto effetti patologici

avrei avuto effetti patologici. Le risorse accumulate non possono essere un patrimonio statico; vanno rimesse in circolo nel mondo perché possano rigenerarsi».

Allora?

«In quegli anni si parlava molto di energie rinnovabili e io mi innamorai della sfida. Investii una fortuna in impianti fotovoltaici, sia sui tetti degli immobili industriali rimasti di mia proprietà sia a terra: quello di Bentivoglio da 4 megawatt è stato citato anche da Report come un'eccellenza assoluta. Anche nella gestione degli immobili ex Perla ho messo molto di mio. Lo stabilimento di Ozzano, chiuso dagli americani, l'ho frazionato e trasformato in tre gioielli. Ora ospita la Ca-

stelli spa, un'azienda di design in pieno sviluppo della quale sono socio al 49%, un'importante unità produttiva dell'Ima, e la Borbonese in pieno rilancio grazie al lavoro del manager ex Armani Giuseppe Di Nuccio. Tre aziende accomunate dal culto della qualità e dell'eccellenza».

Lei ha appena lanciato il Fashion Research Italy, grande centro di formazione, studio e valorizzazione culturale della moda. Sorgerà in due immobili ex Perla ristrutturati con un investimento di 15 milioni. È un caso che arrivi, sempre a Bologna, quasi in contemporanea con il Mast di Isabella Seragnoli e L'Opificio di Marino Golinelli?

«Nulla di preordinato. Però Isabella Seragnoli mi ha certamente influenzato in questa lettura moderna del capitalismo che presuppone responsabilità verso la comunità. Anche Unindustria, con Alberto Vacchi, ha fatto cose egregie nelle scuole e in città».

Nel suo settore, la moda e il design, pensa di poter lanciare una sfida a Milano?

«Non ha senso. Milano è un'altra dimensione. Per capirlo basta passeggiare per via Montenapoleone, via della Spiga o in via Tortona dove tra l'altro ho ancora alcuni immobili. Però qui abbiamo tantissime aziende creative, magari ancora in mano a imprenditori che faticano a comprendere a pieno le potenzialità delle nuove tecnologie della comunicazione. Io vorrei aiutarle a evolvere, partendo dal nostro grande passato di cultura tessile. Sempre satelliti di Milano, ma con una propria identità».

Nel food, però, il sole siamo noi. E lei ha anche una quota di Fico. Perché?

«Credo molto nel progetto, in Segré, in Farinetti. E nelle potenzialità di Bologna. Mi auguro solo due cose: che il livello si mantenga alto, escludendo le para-eccellenze che sempre accorrono quando fiutano il business, e che la città riesca a mobilitare privati, associazioni e istituzioni per valorizzare quel che c'è intorno a Fico e al food, vale a dire l'Università, i musei, la Cineteca, il Comune».

Come, ha un'idea?

«Vorrei vedere un festival cinematografico o musicale e un calendario di grandi mostre».

M. D. E.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

***MT Motori,
sempre in movimento.....
guardando il futuro.***



Tel. 051 6875011
info@electricmotors.mt.com
www.electricmotorsmt.com

FIERE E DINTORNI

La **conferma** della «Piastrella Valley»

Oltre 100.000 presenze per il Cersaie che conferma l'Emilia capitale dell'innovazione architettonica. E molte aziende scoprono sinergie con la moda

In archivio con quasi 102.000 presenze, e una quota estera mantenuta in prossimità del 50%, il Cersaie 2015 ha ribadito la crescente voglia della Piastrella Valley di investire, e di farlo, anche, in Italia. A testimonianza, bastano due casi eclatanti. La **Marazzi**, a parte le 80 candeline spente a margine della fiera, dal 2016 porterà la produzione di Finale Emilia da 3,5 a 6 milioni di metri quadrati, grazie a un ampliamento affatto scontato, considerato che il sisma, per altri settori, ha fatto da prologo alle delocalizzazioni. Si espande per linee esterne, invece, la **Petracer's** di Fiorano, appartenente al gruppo belga **Koramic** e guidata da un volto noto del distretto, Graziano Verdi: l'acquisizione dell'ultracentenaria **Franco Pecchioli**, nel Mugello, prospetta, come evidenziavano i rispettivi stand, un'ulteriore dimensione della ceramica, da arredo a decoro di lusso.

Certo, se Prometeia prevede per il 2016 una crescita aggregata di volumi e vendite di circa il 3%, il persistente traino dell'export rende imprescindibile la manifattura estera: come auspicato dal professor Giorgio Prodi su queste colonne, non solo sull'asse tra Euro-

Chi è



● **Tonino Lamborghini** ha firmato un accordo per far vendere piastrelle in Sudamerica con il marchio del toro

pa e Stati Uniti, dove a gennaio accenderà i fornelli l'**Atlas Concorde**. Sarà ad esempio un'azienda della Bolivia a sfornare, e a vendere in quasi tutto il continente sudamericano, le piastrelle della **Tonino Lamborghini**, grazie all'intesa con il **Gs Luxury Group**, il quale, depositario del marchio del Toro per il settore ceramico, lo ha inserito tra le novità di spicco degli 872 stand della fiera. D'altra parte, la **Tonino Lamborghini** allunga la scia di contaminazioni tra Sassuolo e i grandi nomi della moda e del design, basti pensare a **Gardenia Orchidea** e **Versace**, partnership riproposta nonostante il gruppo fiorense abbia appena chiesto il concordato preventivo.

Le aziende del distretto, pertanto, hanno insistito nel non limitarsi a esporre lastre e piastrelle, cercando piuttosto di declinare con la propria offerta filosofie total look dell'arredamento di interni ed esterni. Il Cersaie tutto, anzi, è rimasto su questo tracciato, concedendo ancora ampio spazio ad imprese di FederLegno, o comunque a gruppi attivi più in generale nei rivestimenti per edifici, e non, o non solo, in campo ceramico. Una scelta coerente



sia con i trend della competizione internazionale; sia con le nuove frontiere societarie, vedere i plurimi tentacoli del colosso statunitense **Mohawk**, controllante di **Marazzi**. In parallelo, la **Bologna Design Week**, il tour **Ceramicland** e le iniziative di marketing dei singoli espositori hanno riproposto quel fuori salone geograficamente diffuso, dalla Dotta fino al Secchia, che ogni autunno rende l'Emilia la vera

capitale italiana dell'innovazione architettonica. Bologna, in definitiva, ha trovato nel Cersaie le carte per rivaleggiare con Milano, patria del fashion e del salone del mobile, rinvigorendo quella competizione tra poli fieristici già esplosa con i casi di **Made Expo** e dell'**Auto Show** meneghino, prima paritorito e poi congelato da **Alfredo Cazzola**.

Nicola Tedeschi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'appuntamento

Ora il palco passa a Saie e Smart City

Bologna Fiere è già pronta, alla tradizionale staffetta d'autunno: appena smontati i padiglioni del Cersaie, il proscenio passa a quella che fu l'esposizione madre, lontano dalle Due Torri, oggetto, come dice un vecchio slogan pubblicitario, di innumerevoli tentativi di imitazione. Il Saie 2015 aprirà i battenti giovedì mattina e li chiuderà nel pomeriggio del 17 ottobre, quando è prevista la premiazione dell'Ediltrophy; occupando dunque, al contrario della rassegna cugina, anche il fine settimana. Il salone riparte dai 60.000 visitatori, per un quarto stranieri, dell'edizione del mezzo secolo, quella del 2014, foriera di cenni di speranza per un settore, l'edilizia, che della grande crisi è stato primo emblema e prima vittima. Al punto che il presidente del quartiere espositivo, Duccio Campagnoli, dedicò il risultato di pubblico a «tutti coloro che hanno il diritto di sperare di tornare al lavoro». È invece su dati e informazione che si aprirà la quarta edizione dello Smart city exhibition che da quest'anno diventa Citizen data festival. Da mercoledì a venerdì alla Fiera di Bologna si terranno 50 eventi, tra convegni, workshop e laboratori, in cui si affronteranno i diversi aspetti che ruotano intorno al tema dei dati e alla relazione tra questi e le città. Tra gli appuntamenti più significativi il convegno di apertura sul Data driven decision, l'incontro sugli Open data government e il primo meeting nazionale di 40 assessori all'innovazione di città metropolitane, capoluoghi di provincia e piccoli comuni.

N. T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lavora con noi

IL GRUPPO SPAL

è sempre alla
RICERCA
di persone di talento
anche per:






www.spal-group.com
www.spalautomotive.com/eng/group.aspx

Via per Carpi, 26/B - 42015 Correggio (RE) - Italy - Tel. +39.0522.731311 - Fax +39.0522.693611

web: www.spalautomotive.com - e-mail: g.frignani@spal.it

INNOVATORI

Cuore e cervello reggiani Ecco l'ospedale del futuro

Il Policlinico San Donato di Milano firmato Binini Partners, un ampliamento all'avanguardia

di **Claudio Zago**

Ha una casa tutta nuova, progettata dall'associazione di professionisti di Reggio Emilia Binini Partners, la divisione di Elettrofisiologia e Aritmologia dell'Irccs Policlinico San Donato, alla periferia di Milano: punta a diventare un punto di riferimento a livello mondiale per la diagnostica e il trattamento delle aritmie complesse. Con un investimento di 25 milioni di euro, Binini Partners ha messo a disposizione del primario Carlo Pappone e di tutta la sua équipe una intera nuova divisione, attrezzata — anche come numero di posti letto — per fare circa 3.500 interventi all'anno.

«Carlo Pappone è un'autorità riconosciuta in tutto il mondo per la cura delle aritmie del cuore», spiega Tiziano Binini, presidente e fondatore dell'organizzazione di professionisti che porta il suo nome. «Il nostro progetto mette a sua disposizione sale che per tecnologie e dimensioni non hanno paragoni in Europa».

L'ampliamento al centro dell'intervento ha dato vita a una superficie complessiva di 5.000 metri quadri, di cui 2.000 adibiti a blocco operatorio (700 metri quadri ancora da realizzare), 1.500 all'area tecnica e altri 1.500 per ambulatori e area direzionale. Nell'Unità operativa lavorano stabilmente 40 operatori, di cui 10 medici, 20 tra infermieri, operatori sociosanitari e tecnici e 10 ingegneri di ricerca. In occasione dell'inaugurazione dello scorso 22 settembre, Pappone e la sua squadra, assistiti dallo spagnolo Josep Brugada, hanno presentato uno studio che rivoluziona il trattamento della sindrome di Brugada, responsabile di circa il 15-20% delle morti improvvise nei pazienti di età inferiore ai 40 anni: «È una scoperta epocale. Se finora — continua il fondatore dell'azienda emiliana — l'unica terapia possibile e palliativa era l'impianto del defibrillatore, Pappone e il suo team hanno dimostrato come, attraverso una radiofrequenza che con un sondino arriva fino al ventricolo destro del cuore, la patologia scompare definitivamente».

Per la società di Reggio Emilia i nuovi reparti del Policlinico San Donato rappresentano solo la prima fase di un intervento di riqualificazione che riguarda tutto l'Irccs (Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico) milanese.

La struttura dell'ingegner Binini è nata con il suo Studio fondato venti anni fa. Grazie



Lavoro

Se sono bravi davvero, i giovani che fanno uno stage da noi diventano nostri associati, mica impiegati

all'apporto delle esperienze e alle competenze di numerosi altri professionisti, è nata la Binini Associati. Alla fine del 2009, sulla base di una notevole crescita dell'attività professionale e del fatturato, è stata costituita in forma di Società di Ingegneria la Binini Partners S.r.l., che si occupa di tutte le attività operative del gruppo; Binini Associati, invece, si dedica ai compiti di coinvolgimento, formazione e organizzazione dei professionisti, il capitale di risorse umane che sta alla base di ogni traguardo fin qui conseguito. Trenta i profes-



Pionieri
Tiziano Binini, fondatore del gruppo reggiano Binini e Partners
A sinistra il nuovo reparto di elettrofisiologia dell'Irccs Policlinico San Donato di Milano

sionisti che ci lavorano, 36 anni l'età media, 54% di quote rosa. «In tempo di crisi, sfido io a trovare uno studio di professionisti che invece di licenziare assuma. Se sono bravi davvero, i giovani che fanno uno stage da noi diventano nostri associati, mica impiegati!», rivendica Binini.

«Il gruppo San Donato — aggiunge il patron — ci ha affidato anche la riqualificazione dell'Istituto Ortopedico Galeazzi di Milano». In Emilia-Romagna, invece, la società è impegnata con la realizzazione, a Reggio, di un nuovo padiglione per il Centro Oncoematologico — che sarà inaugurato nell'aprile 2016 — e del Materno Infantile. E poi ha concepito altri interventi per alcuni dei principali poli sanitari italiani, da Firenze a Pavia, da Roma a Torino.

Ma non di soli interventi in ambito ospedaliero vive la società di Reggio Emilia. Negli anni si è occupata di piani urbanistici e produttivi, di realizzare strade e ferrovie, piste ciclabili e interventi di riqualificazione urbana e paesaggistica. Con un occhio di riguardo per le energie rinnovabili. Ma è in ambito di difesa idraulico-ambientale che Binini Partners «è la struttura più importante della regione. Anche se non spetta a me dirlo», si schermisce Binini. In collaborazione con Aipo (Agenzia Interregionale per il Po) gli ingegneri di Binini Partners stanno mettendo a punto in questi mesi uno studio che mette a confronto i modelli di sistemazione del Po da Cremona al mare, tra un modello a corrente libera e modelli con regimazione mediante sbarramenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Wenda, la capsula **intelligente** che ti dice come conservare il vino

Tre sensori dialogano con lo smartphone suggerendo inclinazione e temperatura per bottiglie blasonate

Metti un'occasione speciale, la tavola imbandita e una bottiglia di pregio stappata per festeggiare. Poi, una volta nel bicchiere, quel vino pagato fior di euro non risulta al palato così sopraffino. Le colpe possono essere tante e non tutte della casa vinicola: chi l'ha comprata può ad esempio averne alterato le caratteristiche organolettiche semplicemente avendola lasciata all'aperto. Un problema mica da poco e a cui una startup bolognese sta cercando di porre rimedio. Presentato allo scorso Vinitaly e tra quattro giorni all'ultima Maker Faire di Roma, Wenda è un dispositivo che viene agganciato al collo della bottiglia per indicarne il corretto mantenimento. «All'interno ci sono tre sensori, uno misura la temperatura, uno l'irradiazione e uno l'inclinazione — illustra Guido Rossi, responsabile marketing di

Wenda — se viene separato, il fenomeno è immediatamente registrato per cui lo stato del liquido viene certificato da Wenda fino a quel momento». Wenda è inoltre montato in maniera solidale alla bottiglia coprendo il tappo, evitando così il fenomeno del refilling. La seconda anima dell'invenzione sta nell'app per smartphone e tablet che dialoga con la capsula tramite la tecnologia Nfc (Near field communication, quella per i pagamenti online). Basta avvicinare il telefonino e si possono scaricare i dati della bottiglia. La terza componente sta nella piattaforma cloud che completa il panorama di Wenda e su cui si possono inserire i dati relativi all'etichetta e all'azienda, come storia, tradizione e vitigno o consigli su come custodire il vino. Custodire non è esagerato. «Wenda è pensato per bottiglie di un certo lignaggio — non nasconde



Team Da sinistra Guido Rossi, Mattia Nanetti, Elia Ferrara, Antonio Catapano e Piergiorgio Iemmolo



Rossi — il nostro target per ora sono cantine da cui escono prodotti con prezzi che superano i 100 euro, cioè che saliranno a oltre 300 sul mercato, se non mille. Si aprono scenari di mercato particolarmente interessanti per vini distribuiti sulle piazze italiane, francesi e californiane». Ma il team di Wenda prevede di allargare i potenziali clienti andando ad abbassare il prezzo del suo device.

I contatti con alcune case vitivinicole sono già cominciati così

come un progetto di collaborazione e a fine settembre è partito un progetto con un istituto di ricerca nazionale per testare Wenda su diverse centinaia di bottiglie. Che intanto si è aggiudicato il secondo posto alla European Innovation Academy di Nizza a luglio e il Novak Druce Innovation Award. La giovanissima startup è partita grazie a un mix di esperienza e giovani competenze: «Lo stimolo è arrivato da professionisti dell'identificazione automatica con 20 anni di esperienza, come la Systec di Castelmaggiore, azienda che messo in campo il suo know how in fatto di progettazione poi c'è la collaborazione con alcuni studenti della facoltà di Agraria di Bologna». Con Rossi nel team ci sono infatti il ceo e cofondatore Antonio Catapano, Mattia Nanetti ed Elia Ferrara.

Andrea Rinaldi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

MONOPOLI

Glenalta Food, 60 milioni **in cerca** d'autore

Un modenese, ex manager Ferrero, promuove con tre soci la prima Spac italiana dedicata all'agroalimentare. Porterà in Borsa una media azienda familiare italiana del settore

C'è una novità in tavola. Si chiama Glenalta Food e arriverà a brevissimo, forse addirittura oggi. Ma non cercatela sugli scaffali dei supermercati. Lì non la troverete mai. L'unico mercato dove sarà possibile acquistarla è il segmento Aim di Borsa Italiana dove sbarcherà, se tutto va bene, prima della fine dell'anno. E anche allora sarà soltanto una scatola, un deposito di liquidità di una sessantina di milioni in cerca d'autore. O meglio, in attesa dell'occasione giusta per rilevare un'azienda vera, quella sì ben conosciuta dalle massaie, da inglobare e automaticamente portare in Borsa. Glenalta Food, infatti, è quella che in gergo tecnico si chiama una Spac (Special purpose acquisition company), una società veicolo attraverso cui raccogliere capitali da investire in una futura acquisizione. Insomma, una scommessa proposta agli investitori sulla base della credibilità dei promotori. Non è la prima in Italia (6 operazioni sono già state concluse e una delle ultime, pochi mesi fa, ha portato in Borsa le matite Fila), ma è la prima che ha nel mirino un'azienda agroalimentare, un settore in grande fermento.

I nomi dei promotori sono

una garanzia. Al timone, come presidente e amministratore delegato, sarà Gino Lugli, un modenese doc per vent'anni manager di punta del gruppo Ferrero (gli ultimi come amministratore delegato di Ferrero Italia che sotto la sua guida è passata da 1,8 a 2,5 miliardi di fatturato) e precedenti emiliani prima all'Inalca di Luigi Cremonini, poi come direttore generale del gruppo lattiero caseario reggiano Giglio. Al suo fianco, sempre come ad, sarà Luca Giacometti, già manager di GE Capital entrato nell'orbita Ferrero quando la famiglia tentò di lanciare il suo fondo d'investimento paneuropeo Nut Equity; ma Giacometti, soprattutto, è l'uomo che per primo in Italia ha utilizzato lo strumento della Spac quando nel 2011 creò Made in Italy1, poi fusa con Sesa. L'anno scorso ha replicato con Ipo Challenger che ora ha rilevato Italian Wine Brands. Completano la squadra un esperto di fusioni e acquisizioni come Stefano Malagoli e il consulente di provenienza Bain & Company Silvio Marengo.

Il quartetto, coadiuvato da Banca Aletti come nomad, ha lavorato sodo tutta estate, raccogliendo le manifestazioni di

**Squadra**

Al centro con la giacca blu Gino Lugli, il fondatore di Glenalta Food; con lui gli altri fondatori Luca Giacometti, Stefano Malagoli e Silvio Marengo

interesse degli investitori che saranno esercitate a partire da oggi e per due settimane. Così tutto è pronto per la presentazione ufficiale della richiesta di quotazione in Borsa. I circa 60 milioni raccolti fra gli stessi promotori e gli investitori privati saranno intanto depositati in un conto vincolato, in attesa dell'occasione giusta per mettere a segno l'acquisizione. Dovrà concretizzarsi nel giro di 18

mesi, altrimenti la società si scioglierà e il capitale sarà restituito ai soci. Ma Lugli e compagnia hanno le idee chiare e un ventaglio di opportunità già sul tavolo. Forse qualcuna sotto il naso, vista la provenienza e le esperienze lavorative di Lugli.

Glenalta Food cerca un'azienda del food & beverage, a conduzione familiare, non quotata, con una valutazione compresa fra 100 e 250 milioni, eventual-

mente con problemi di successione generazionale, di riassetto azionario, o con un socio finanziario in fase di uscita dall'investimento. Di aziende così, solo in Emilia-Romagna, ce ne sono a bizzeffe. Potrebbe acquisirla in toto o andare a nozze con i vecchi soci, in questo caso trasformando un incrociatore in una corazzata.

Massimo Degli Esposti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

6^a BORSA DEL TURISMO FLUVIALE E DEL PO



15 16 17 18 ottobre 2015



VIAGGIARE LUNGO IL FIUME TRA ARTE, NATURA E GUSTO

EDUCTOUR NELLE TERRE DEL PO
EVENTI E WORKSHOP A GUASTALLA (RE)

A Guastalla (RE) e nelle Terre del Po, la 6^a edizione della più importante Borsa di promozione del Turismo Fluviale e del Po

VENERDI' 16 OTTOBRE

Ore 9.00-19.00 - Cortile di Palazzo Ducale

MOSTRA FOTOGRAFICA

"IL PO DI MARIO SOLDATI"

Ore 10.00 - Cortile di Palazzo Ducale

CONVEGNO

"IL FIUME E IL SUO TERRITORIO: RISORSA TURISTICA, AMBIENTALE, ECONOMICA"

Ore 20.30 - Porto fluviale turistico di Boretto

CENA IN MUSICA SUL GRANDE FIUME

A bordo della Motonave Stradivari, musica dal vivo con il Convivio Musicale Guastallese.

Prenotazione al numero 3333616208

SABATO 17 OTTOBRE

Ore 9.00 - Cortile di Palazzo Ducale

INAUGURAZIONE UFFICIALE DELLA 6^a BORSA DEL TURISMO FLUVIALE E DEL PO

Ore 9.00-13.00 - Palazzo Ducale

WORKSHOP INTERNAZIONALE B2B

21 Tour Operator provenienti da 12 Paesi, alla scoperta del Po e delle sue risorse turistiche, incontreranno gli operatori turistici dell'offerta. Iscrizione al workshop gratuita per gli operatori turistici su www.iniziativeturistiche.it.

Ore 9.00-13.00 - Cortile di Palazzo Ducale

MOSTRA FOTOGRAFICA E VIDEO DAL VIAGGIO LUNGO LA VALLE DEL PO

"IL PO DI MARIO SOLDATI"

Ore 9.30 - Cortile di Palazzo Ducale

LETTURE E RACCONTI

"ANNA SOLDATI RACCONTA IL PO DI MARIO SOLDATI"

Ore 10.30 - Cortile di Palazzo Ducale

CONVEGNO: "I TESORI NASCOSTI DELLE CITTÀ SUL FIUME PO"

Ore 16.30 - Porto fluviale turistico di Boretto

ESCURSIONE: IL PO DA BORETTO A GUASTALLA

Navigazione gratuita a bordo della Motonave Padus

DAL 15 AL 18 OTTOBRE

EDUCATIONAL TOUR NEI TERRITORI DEL PO

RISERVATO TOUR OPERATOR

• **Tour Mantova e dintorni** a cura di Confesercenti Lombardia Orientale e Mantova Tourism.

• **Terre del Gusto reggiano** - Itinerari fluviali e cicloturismo nel reggiano a cura di Confesercenti Reggio Emilia in collaborazione con i Comuni dell'Unione della Bassa Reggiana.

• **Itinerari fluviali tra arte e natura nel Parco del Delta del Po** a cura di Confesercenti Ferrara in collaborazione con Comune e Proloco di Mesola e GAL Delta 2000.

Regione Emilia-Romagna

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA



ITALIA

CONFESERCENTI

TERRE DEL PO



PIANETA LAVORO

Un consiglio ai giovani? Iscrivetevi all'Its e avrete un **posto** assicurato in fabbrica

Vanno a ruba nelle aziende i ragazzi formati nei 7 istituti tecnici della regione

«La formazione tecnica e scientifica non è solo un obiettivo per lo sviluppo economico del nostro Paese: è una grande opportunità anche per lo sviluppo personale dei giovani, e deve tornare ad essere la spina dorsale della crescita industriale». Così parlò Emma Marcegaglia, all'epoca presidente di Confindustria, il 19 novembre 2010, durante un convegno organizzato a Modena dal Club dei 15, ovvero le territoriali di Confindustria che rappresentano le aree a maggior vocazione manifatturiera.

La visita di Emma Marcegaglia, dunque, avvenne quasi all'alba di quella seconda decade del nuovo millennio che, in Emilia, ha visto uno sforzo congiunto di pubblico e privato per riavvicinare sistema educativo e mondo industriale. L'obiettivo era evitare che i giovani ingrossassero quella fetta di popolazione sovra-istruita rispetto alle richieste del mondo del lavoro; o che, al contrario, finissero nel calderone dell'abbandono scolasti-



Chiesa (Ferrari)
Preferiamo un tecnico appassionato al proprio lavoro che un ingegnere poco motivato

co, anticamera di impieghi molto saltuari e poco qualificati. E così, la nostra regione si è ritrovata in prima linea nell'implementazione di quegli Istituti tecnici superiori che, nati nel 2008 su originario impulso del Ministero dell'Istruzione, gestiscono percorsi biennali post-maturità destinati a plasmare la nuova manodopera per i distretti hi-tech, un po' ricalcando il fortunato modello teutonico delle Fachhochschulen.

Si contano ben sette Its partendo da Piacenza, dove ne esiste uno dedicato alla Logistica, e arrivando a Rimini, dove ha sede quello per Turismo e Benessere. Giuridicamente, si tratta di Fondazioni miste, che per il biennio 2015-2017 hanno predisposto in tutto 13 corsi, completamente gratuiti. Tra i docenti, numerosi i professionisti che lavorano nelle aziende partner, mentre la pratica sarà garantita dal tirocinio obbligatorio, anche all'estero.

Domenica è stato il termine ultimo per iscriversi alle prove di ammissione, da tenersi a stretto giro di posta. Le prime campane suonano a fine

I 14 percorsi delle fondazioni Its

■ Mobilità sostenibile ■ Agro-alimentare ■ Meccanica, meccatronica, motoristica e packaging
■ Nuove tecnologie della vita ■ Territorio, energia, costruire ■ Industrie creative ■ Turismo e benessere

Piacenza
Tecnico Superiore per l'infomobilità e le infrastrutture logistiche

Parma
Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali

Mirandola (Mo)
Tecnico Superiore per la produzione di apparecchi e dispositivi biomedicali

Bologna
Tecnico Superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali

Ravenna
Tecnico Superiore per la gestione e la verifica degli impianti energetici

Ferrara
Tecnico Superiore per l'innovazione e la qualità delle abitazioni e del patrimonio edilizio

Cesena
Tecnico Superiore per l'organizzazione e la fruizione dell'informazione e della conoscenza

Rimini
Tecnico Superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive

Faenza (Ra)
Tecnico Superiore per il design, lo sviluppo e la sostenibilità del prodotto ceramico



Modena
Tecnico Superiore del veicolo con specializzazione in motori endotermici, ibridi ed elettrici

Fornovo di Taro (Pr)
Tecnico Superiore per la progettazione di prodotti innovativi con materiali compositi avanzati e tecnologie di additive manufacturing

Bologna
Tecnico Superiore per l'automazione e il packaging

Reggio Emilia
Tecnico Superiore in sistemi meccatronici

mes Corradini, amministratore unico della Sce, azienda di Baggiovara di Modena attiva nell'elettronica e automazione industriale. «I nostri corsi — aggiunge il presidente della Fondazione Ampelio Corrado Ventura — hanno successo perché le oltre 40 aziende socie indicano i profili specialistici e le competenze di cui hanno bisogno».

«Questo è un progetto innovativo che investe sui giovani e offre loro una valida ragione per non andare a studiare o lavorare all'estero», spiega Or-

mes Corradini, amministratore unico della Sce, azienda di Baggiovara di Modena attiva nell'elettronica e automazione industriale. «I nostri corsi — aggiunge il presidente della Fondazione Ampelio Corrado Ventura — hanno successo perché le oltre 40 aziende socie indicano i profili specialistici e le competenze di cui hanno bisogno».



Sul web
Puoi leggere gli articoli di Corriere Imprese, condividerli e lasciare commenti su www.corrieredibologna.it

Se mai fosse necessario ripeterlo: una domanda forte e chiara da parte del sistema produttivo è l'unica stella polare di enti come l'Its Maker, sorto due anni fa con l'unione di tre realtà prima operanti su Bologna, Modena e Reggio Emilia. Quest'ultima, tuttora, ospita il percorso sulla meccatronica; la Dotta quello sul packaging, oltre alla sede legale; e la Fondazione, intanto, ha creato un avamposto in terra parmense, a Fornovo Taro, nel cuore della Dallara valley. È la Ghirlandina, però, a fare la parte del leone, con due curricula: uno su progettazione e produzione meccanica; l'altro, inaugurato nel 2014, su motori endotermici, ibridi ed elettrici.

Era lecito aspettarselo, da una terra che dà alloggio ad alcune grandi stelle della galassia di mamma Fiat, per la quale lavora lo stesso Ventura, capo del personale nello stabilimento Cnh Industrial di San Matteo. Una terra che si ostina a puntare sul saper fare, e non solo sul sapere. «Preferiamo un tecnico appassionato al proprio lavoro che un ingegnere poco motivato», conferma, dal reparto risorse umane di sponda Ferrari, Alessandro Chiesa. D'altra parte, se è vero che chi abbraccia i corsi Its lo fa come alternativa all'università, i crediti acquisiti possono nondimeno essere trasferiti in un curriculum accademico, ed è da notare come gli atenei regionali siano tra i principali animatori delle Fondazioni medesime.

Nicola Tedeschi
© RIPRODUZIONE RISERVATA



AFFIDA LA TUA SICUREZZA ALLA NOSTRA ESPERIENZA

ALBANATI IMPIANTI

Azienda convenzionata





ELETTRICI - FOTOVOLTAICI - SICUREZZA

PROGETTAZIONE E POSA IMPIANTI DI ALLARME E VIDEOSORVEGLIANZA - ANTINCENDIO

Protezioni Perimetrali. Barriera ad infrarossi attivi.
Rivelatore volumetrico a microonde mono-statico.
Impianto di Allarme esteso alla protezione per piscina.
Impianto rivelazione antincendio schematicizzato

Videosorveglianza gestita da rete Internet con telecomando e controllo unità Dome o da rete Lan, da telefono cellulare UMTS e rete Internet

www.albanatimpianti.it

Via Luzzaschi, 3 - Ferrara - Tel. 0532.909286 - Fax 0532. 90551 - albanati.impianti@alice.it

LA VETRINA DI MILANO

Pane, dolci, Dop e Igp L'**artigiano** del cibo corre sul treno di Expo

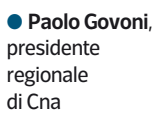
Cna e Confartigianato: 26 Food Stories
E Confindustria con acqua, terra, fuoco e aria

Buon App(petito). Alla ribalta di Expo 2015 anche le imprese artigiane, che hanno aperto il mese di ottobre in piazzetta Emilia-Romagna con la tradizione alimentare valorizzata dalla tecnologia e proiettata nel mondo digitale: «Food Stories: le eccellenze alimentari artigiane all'Expo» non è stata solo una manifestazione intensa, con decine di protagonisti e migliaia di visitatori-assaggiatori (e la presenza del ministro dell'Ambiente, Gian Luca Galletti, e delle assessori regionali alle Attività produttive, Palma Costi, e all'Agricoltura, Simona Caselli). Food Stories è un progetto, che non finisce. Ora è un'App che racconta gli «artigiani del gusto». Cna e Confartigianato hanno condotto a Expo 26 artigiani del pane, dei dolci, delle paste ripiene, dei salumi e dei formaggi Dop e Igp. E insieme ad altri 42 li hanno «caricati» sull'App. Alcuni sono già presenti nel mondo grazie al marketing e al

Chi sono



● **Maro Granelli**, presidente di Confartigianato Emilia-Romagna



● **Paolo Govoni**, presidente regionale di Cna

packaging, altri desiderano viaggiare, ad altri ancora basta essere raggiunti dai turisti a Carpi o a Fidenza, dove producono a chilometro zero.

Expo 2015 è un treno in corsa, prossimo al capolinea. C'è chi ha fatto tutto il viaggio in sontuosi padiglioni di prima classe (**Ferrarini**, a un passo da Palazzo Italia; o, all'altro capo del cardo, il supermercato del futuro Cop) altri hanno potuto permettersi una tappa di un giorno o due. Tutti hanno incontrato migliaia di imprenditori e semplici visitatori, molti stranieri. E si sono scambiati i biglietti da visita digitali: Facebook, e-mail, sito internet. Finora nel mondo il dolce italiano si chiamava panettone di Milano o panforte di Siena, ora capiterà di incontrare il panpepato ferrarese di **Bulgarini** da Fiscaglia. E così per tanti prodotti da forno, come la pialina al kamut di **Piasotti** da Carpi; o le paste ripiene di **Venusti** da Parma o **Unipasta** da Argenta. Alla prossima gita fuori



porta (o al prossimo Gran Tour in Italia) si andrà a colpo sicuro (consultare l'App) da **Naldi** a Bologna, o nei tanti prosciuttifici, salumifici, caseifici e perfino nelle macellerie di carne fresca: «Abbiamo tanto da fare assaggiare al mondo», è la sintesi di **Paolo Govoni**, presidente regionale Cna, e tante sono le imprese artigiane che lo propongono, oltre 8.000, ha ricordato l'altro presidente, **Marco Granelli** (Confartigianato).

L'Emilia-Romagna lo aveva

promesso: il suo «protagonismo» a Expo non sarebbe finito con la settimana ufficiale, che ha coinvolto direttamente la Regione, dal 18 al 24 settembre. È rimasta la cooperazione, sono arrivati gli artigiani, ha continuato ad esserci il mondo di Confindustria, che dal 5 all'8 ottobre ha scelto un target più popolare e una chiave più narrativa rispetto alla presenza nella «settimana», per proporre un grande progetto espositivo e di immagine, intitolato «Emilia Ro-

Presenza
Visitatori in fila per l'inaugurazione di Piazzetta Emilia Romagna a Expo

magna: a vision of industrial excellence», riassunto in un video di 5 minuti trasmesso a Expo e postato su Youtube.

Il filo conduttore (ha iniziato Reggio Emilia) è stato lo sviluppo industriale a partire dai quattro elementi fondamentali, acqua, terra, fuoco, aria, simboleggiati da un'installazione dell'artista **Fausto Barbarini**, da una scultura di **Andrea Viviani** (per Rovatti Pompe), dall'artista della materia e delle macchine **Giocomo Cossio** (per **Kolher Engine**) e dalle quattro performance acrobatiche e di danza aerea della compagnia Visionaria, ciascuna ispirata a uno degli elementi. I visitatori sono stati coinvolti nel laboratorio creativo di **Verdemax** e in quello olfattivo (di Bologna e Modena) sulle fragranze ispirate a profumi e odori della terra. I bambini attratti dai trattorini di **Argo Tractors**. E i ragazzi del **Convitto Rinaldo Corso** di Correggio hanno inventato il biocombustibile tratto dalla Camillina Sativa. Lo chef stellato **Gianni D'Amato**, e poi il laboratorio di Rimini, Forlì e Cesena con le «sfogline», hanno celebrato la pasta ripiena.

Per Confindustria Expo, più che un treno, è stato un gancio: 30 delegazioni estere, con 1.600 partecipanti da oltre 500 imprese o grandi clienti internazionali, hanno finora visitato le associazioni e 250 aziende emiliano-romagnole. Una strategia precisa, anche per attrarre investimenti in Emilia-Romagna, «luogo ideale per fare industria».

Angelo Ciancarella

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Rodari

DISEGNI DI BRUNO MUNARI



**INVENTARE STORIE
È UNA COSA SERIA**



Corriere della Sera e La Gazzetta dello Sport presentano l'opera completa di Gianni Rodari, il narratore che più di ogni altro ha saputo parlare ai bambini di tutte le età. Trentadue volumi eleganti e coloratissimi resi ancora più preziosi dai disegni dei migliori illustratori italiani, da Bruno Munari a Sophie Fatus, da Giulia Orecchia a Valerio Vidali: piccoli grandi capolavori che non possono mancare nella tua libreria. **Preparati a un viaggio senza ritorno nel mondo della fantasia!**

**DALL'8 OTTOBRE IN EDICOLA
FAVOLE AL TELEFONO
A €7,90***

CORRIERE DELLA SERA
La libertà delle idee

La Gazzetta dello Sport
Tutto il rosa della vita

PRENOTA L'OPERA COMPLETA ONLINE SU
CORRIERE STORE

LA COLLANA COMPLETA
È GIÀ PRENOTABILE SU **STEFANO.IT**

FOOD VALLEY

Viaggio nella terra del «porcellino rampante» La dynasty dei **salami** ha conquistato il mondo

Una tradizione iniziata nell'800 che ora risponde ai nomi di Villani, Maletti, Veronesi, Fini, Levoni e Montorsi

Meno decantato dei cugini del Parmigiano Reggiano, al pari di quello il distretto del salume modenese vive in bilico tra artigianalità e ingegneria finanziaria. Sta agli insaccati come Sassuolo sta alla ceramica, Castelnovo Rangone, il comune del monumento al maiale, epicentro di un capitalismo familiare che trova, tra gli interpreti primi, il genio di **Santino Levoni**. La sua **Alcar Uno**, classe '57 e per questo relativamente giovane, vista la media locale, sforna fatturati da dieci anni pressoché sempre oltre i 300 milioni di euro, pur non vendendo direttamente al consumatore. Lo avrebbe potuto fare comprandosi la Parmacotto, ma finora Alcar Uno ha categoricamente smentito di voler convertire i crediti commerciali, milionari, in quote del gruppo ducale. Nondimeno, nel parmense risiedono ben tre stabilimenti su otto, con gli altri suddivisi tra la natia provincia e il Triveneto, prova di una diversificazione che va ben oltre le Dop emiliane.

Tattica simile ha seguito la **Villani Salumi**, che, a parte Langhirano e il Friuli, ha puntato sulle vicine terre bolognesi: se in aprile il presidente **Giuseppe Villani** è stato eletto al vertice addirittura del **Consorzio del San Daniele**, il dg **Corradino Marconi** tuttora guida quello della **Mortadella**. Giuseppe si insinua nella linea genealogica di Costante e della moglie Ernesta Cavazzuti, abili,



nel 1886, ad abbandonare la carne fresca in favore di salami, coppe e pancette. Già negli anni '30, i salami raggiungevano un'America che in seguito avrebbe fatto scoprire alla ditta, prima in Italia, i carrelli di stagionatura. Soprattutto, la Villani ha firmato l'unico M&A degli insaccati interamente locale, comprando il marchio più antico: il **Salumificio Maletti** ha rifornito dal 1867 Real Casa, Enzo Ferrari e Modena bene, dove il mitico vassoio blu dell'azien-

da, con il disegno dell'ormai ex fabbrica di Casinalbo, è vero oggetto di culto, frequente residuo di omaggi natalizi al pari dei libri d'arte delle banche.

L'alternativa, per le aziende geminiane, è spedire ai clienti una prelibatezza di **Fini**, quella creata da Telesforo: nel 1989 fu il figlio, il cavalier Giorgio, «The salami king» come lo chiamavano là in America, a vendere alla **Negrone**, e cioè alla Kraft, mentre sei mesi fa gli eredi hanno consegnato l'origi-

Distretto

Qui a sinistra la statua del maiale in centro a Castelnovo Rangone, a destra invece il magazzino Negrone agli inizi del secolo e sotto l'etichetta della modenese Fratelli Maletti



naria bottega di corso Canalchiaro ai **Folchi Rinaldi**, emergente dynasty finalese. Nel frattempo, la Negrone è passata all'**Aia-Veronesi**, e dunque la Fini si è riunita sotto governo forestiero con il 135enne brand **Francesco Montorsi**, che i veneti avevano acquisito dall'omonima famiglia già nel 1992. Casualità o meno, il nome non si è però perduto: a Vignola ora risiedono tanto la Casa Montorsi, srl a cui pure stagionati e affettati garantiscono

no multipli interessanti, quanto la **Sami Food**, altra realtà nata artigianale e oggi ambiziosa, tanto da portare, come Villani, il distretto modenese del suino all'Expo, grazie alla partnership con la Cir. Il patron è Pier Luigi, Montorsi ovviamente. Il simbolo? Un maialino rampante su sfondo giallo. Salumi e motori, a quest'angolo di Emilia non si può proprio chiedere di più.

Nicola Tedeschi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ma la **Scuola** di alta salumeria nasce a Bologna

Padre nobile dell'istituto l'ex Granarolo Luciano Sita. Si parte a novembre con lezioni di taglio e stage



Veronesi
Per ora abbiamo preselezionato una decina di persone in base al curriculum e alle aspirazioni professionali siamo aperti anche ai neodiplomati e neolaureati con minore esperienza

Del maiale non si butta via niente, dice l'antico detto. Ma in Italia le tradizioni del taglio e della conservazione del suino, si stanno perdendo. Ed è qui che entra in gioco la Scuola di alta salumeria italiana che a breve aprirà i battenti al Cefal di Bologna.

«Abbiamo ricevuto telefonate e mail da tutta Italia ma anche da New York, Mosca, Buenos Aires e Israele», racconta Gianluigi Veronesi, presidente e fondatore del nuovo istituto. Oggetto dell'interesse, in particolare, il master semestrale in Alta salumeria che partirà il prossimo 2 novembre. Unico nel suo genere perché alla pratica unisce corsi di più ampio respiro, come quello dedicato alla comunicazione e alla lingua inglese. Ma la nuova scuola «sarà a disposizione anche per formare professionisti a livello locale: Fico è già uno dei nostri interlocutori» afferma Luciano Sita, presidente dell'associazione Salsamentari e affini, che, dopo aver fondato la Conad ed esser stato presidente del gruppo Granarolo, sarà «padre nobile» di questa nuova avventura. «Il mio è un ruolo da volontario — ci tiene a precisare Sita — metterò a disposizione la mia lunga esperienza».

Quindici in tutto gli ammessi al



master che seguiranno 400 ore di lezione, di cui 2 mesi di corsi e 4 di tirocinio, al costo di 4.000 euro. «Per ora abbiamo preselezionato una decina di persone in base al curriculum e alle aspirazioni professionali — spiega Veronesi che sottolinea — siamo aperti anche ai neodiplomati e neolaureati con minore esperienza». Sui banchi si impareranno nozioni di allevamento e cottura al forno, oltre che di stagionatura e gestione di una salumeria.

L'interesse verso il master, da parte di chi ha già un'attività, na-

sce dalla volontà di specializzarsi di fronte a una clientela sempre più informata, grazie a riviste e programmi tv dedicati alla cucina. «Il lavoro del salumiere è cambiato — continua Veronesi — oggi chi vende i tagli di salumi deve sapere abbinare il vino giusto, conoscere delle basi di marketing e l'inglese». Tutte materie di studio saranno insegnate dallo chef Giuliano Tassinari, direttore della scuola, cuoco in grandi catene alberghiere internazionali e personale chef di Ralph Lauren; Gino Celletti, massimo esperto del set-

tore dell'olio extravergine di oliva, scelto da Expo 2015 come consulente unico e Gino Guffanti, eletto dal New York Times come uno dei migliori affinatori di formaggi al mondo. E ancora l'enologo Giampiero Comolli e il sommelier Pier Luigi Nanni, per la parte dei vini. Le lezioni di comunicazione saranno affidate al marketing manager di F.lli Rinaldi importatori, azienda bolognese operante nel settore degli alcolici, Piero Valdisserra, che illustrerà le tecniche di persuasione e di linguaggio da usare con i clienti. Obiettivo ulti-

In cattedra

Da sinistra i docenti della Scuola di alta salumeria Luciano Sita, Giuliano Tassinari, Piero Valdisserra e Gian Luigi Veronesi. A destra un momento del taglio del prosciutto



mo del master, inserire i partecipanti, a partire dal tirocinio, in aziende con la «A maiuscola». Sono previsti stage nei salumifici e caseifici in regione e fuori. Tra i corsi della scuola aperti a tutti, quello dedicato alla lavorazione del maiale, o «investitura», è sicuramente uno dei più curiosi: «Faremo vedere l'indirizzo dei tagli del suino che si fanno per la ristorazione e in parallelo quelli che si praticano per la salumeria», conclude Veronesi.

Claudia Balbi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

FOOD VALLEY

È l'anno del miele: quasi 3.000 tonnellate Produzione in ripresa grazie al bel tempo

Gli apicoltori: 30 chili di resa ad alveare per l'acacia, 20 per il tiglio e il millefiori

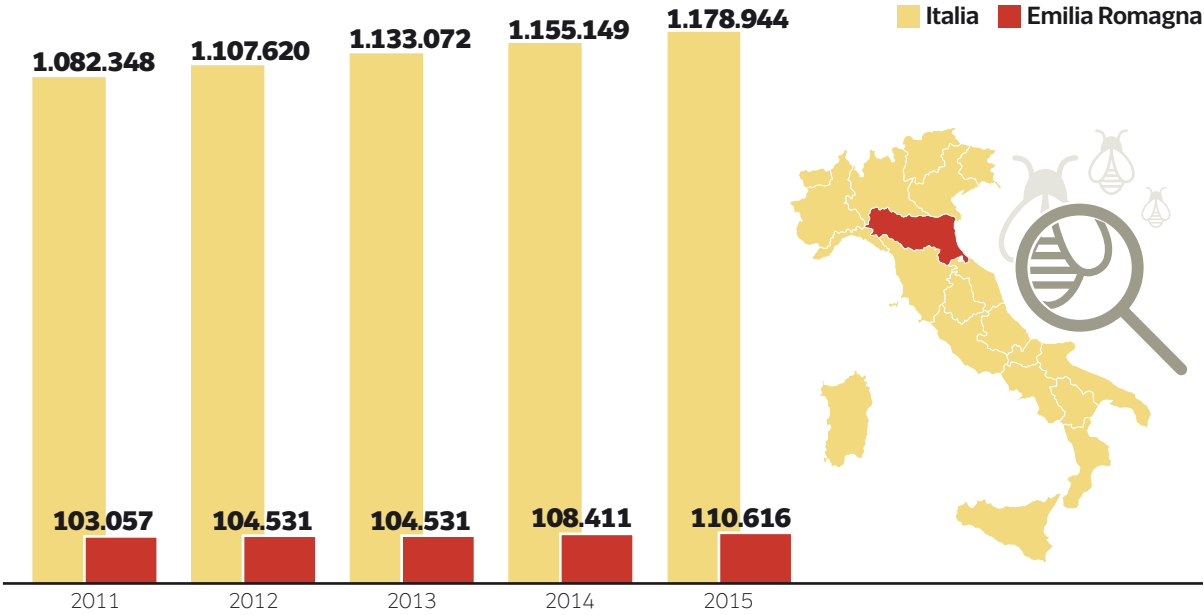
Esceso in campo persino Obama a difesa del patrimonio apistico adottando una strategia nazionale e imponendo restrizioni all'utilizzo di alcuni pesticidi durante le fioriture. Il Centro Ricerche Scientifiche Australiano Csiro in collaborazione con Intel ha addirittura escogitato una microscopica scatola nera/tag da collocare come uno zainetto sul dorso delle api operaie adulte per tracciare gli spostamenti e studiare i motivi del collasso degli alveari.

E in l'Italia? «La moria provoca una perdita annua del 25-30% e conseguenti danni all'agricoltura stimati intorno ai 50 milioni di euro — è l'analisi di Raffaele Cirone presidente della Federazione Apicoltori Italiani (Fai) — L'apicoltura è il nucleo del sistema ambientale e aggiunge 1,5 miliardi di euro l'anno alle nostre colture agricole. Ci attendiamo una politica di indirizzo stabile nella lotta alle patologie dell'alveare che vada verso l'agricoltura sostenibile».

«Nonostante il fenomeno dell'alto tasso di mortalità, l'Emilia-Romagna ha incrementato negli ultimi cinque anni la consistenza del proprio patrimonio apistico passando da 103.057 a 110.616 alveari su un totale censito a livello nazionale di 1.178.944, grazie a una rete di associazioni che funziona bene e all'ingresso di giovani che si dedicano a questa attività», spiega Roberto Pinchetti, presidente dell'associazione provinciale apicoltori piacentini (Apap) e delegato Fai Emilia-Romagna. Tutto ciò a caro prezzo, però, visto che le azioni di «ripristino» e di rimonta dell'allevamento mirate a mantenere costante il numero delle famiglie sono in gran parte a carico dell'apicoltore e implicano costi maggiori di produzione. In più i contributi pubblici erogati, a causa del difficile momento economico, sono spesso insufficienti per sod-

Il patrimonio apistico negli ultimi 5 anni

Numero di alveari censiti



Fonte: Mipaaf

centimetri

disfare le reali esigenze del territorio.

«Il nostro sforzo è concentrato nel contenere e limitare soprattutto il proliferare della varroa, l'acaro mortale delle api, tramite l'utilizzo di nuovi prodotti veterinari e tecniche apistiche mirate. Ognuno di noi conosce la biologia dei preziosi insetti e ne asseconda le esigenze, dall'alimentazione all'organizzazione interna dell'alveare. Non esiste mai un solo modo di produrre miele».

L'Emilia-Romagna si colloca oggi al quarto posto su scala nazionale per consistenza apistica, subito dopo Piemonte, Sicilia e Lombardia e conta circa 6.000 apicoltori. «C'è stata la ripresa della produzione di miele nel 2015 che è tornata sui livelli medi pre-2013-14, dimenticando così le

annate nere caratterizzate da condizioni climatiche negative e attestandosi complessivamente sulle 2.700 tonnellate», fa sapere Coldiretti Emilia-Romagna. Lo conferma il romagnolo Tiziano Rondini, ottant'anni con le api e consigliere dell'associazione romagnola apicoltori (Ara): «La produzione è aumentata mediamente del 30% rispetto all'anno scorso: circa 30 chili di resa ad alveare per l'acacia, il miele più richiesto dal consumatore, e 20 per il tiglio e il millefiori. Il caldo torrido ha tuttavia compromesso quella del millefiori tardivo e della melata di bosco». I suoi apiari, circa un migliaio, li sposta di centinaia di chilometri seguendo le varie fioriture e custodendo qualche piccolo segreto professionale sulle rotte tracciate durante la

transumanza. Suppergiù sono otto le regioni toccate sino alla Basilicata dove arriva per produrre il miele di rosmarino, arancio ed eucalipto (ci sono in tutto 30 tipi di miele monoflora in Italia).

«Finanche 50 chili di resa per gli apiari stanziali e 70 chili per quelli da nomadismo», fa i conti soddisfatto Massimo Girotti, una famiglia di apicoltori dal 1872 e cento giorni all'anno di intenso lavoro dai primi di maggio ad agosto, passando per i campi di colza, tarassaco, ciliegie e finendo in quelli di erba medica dove le api vengono portate per l'impollinazione. «In autunno, quando l'ape va in letargo, si effettuano invece i trattamenti contro le patologie». Cosa consiglierebbe ad un giovane voglioso di intraprendere l'attività? «Di affiancare un apicoltore per almeno cinque anni. L'apicoltura dà ancora reddito. Poi non ci vogliono grossi investimenti, basta iniziare con due container-magazzino e quaranta alveari».

B. B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Francesca Candioli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Agricoltura

L'operazione



Banca di Imola e Confagricoltura: un fondo da 5 milioni per l'acquisto di terreni

Nuova operazione per aiutare i contadini in Emilia-Romagna: Banca di Imola attraverso un accordo con Confagricoltura ha deciso di istituire un plafond per mutui ipotecari di 5.000.000,00 euro. Il fondo è finalizzato all'acquisto di terreni agricoli. La somma, messa a disposizione per imprese e imprenditori agricoli associati a Confagricoltura, può essere erogato attraverso mutui ipotecari fondiari per un importo massimo erogabile pari ad 500.000,00 euro per impresa, e attraverso il cosiddetto «mutuo sereno», con durata massima non superiore a 30 anni e comunque sempre a tassi d'interesse vantaggiosi. «Favorire l'accesso al credito delle aziende agricole è una priorità per Confagricoltura - dice il presidente Gianni Tosi -. In questo contesto si inseriscono accordi con istituti di credito ed in particolare con la Banca di Imola, come anche il nostro servizio nazionale Agricheck finalizzato ad offrire assistenza alle imprese nelle loro richieste di finanziamento che si avvale di uno specifico software di analisi dei conti aziendali per agevolare il prestito dell'ente creditizio, gli interventi dei confidi e di altri intermediari finanziari. E sono molte le banche che hanno già aderito al progetto».

«Come banca del territorio vogliamo essere il più vicino possibile alle esigenze delle famiglie e delle realtà produttive. L'agricoltura è uno dei settori portanti e strategici per l'economia regionale, pertanto va sostenuto, soprattutto in questa fase di difficile congiuntura economica», aggiunge Giovanni Tamburini, presidente Banca di Imola.

Francesca Candioli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'agenda

● 12 ottobre
All'Università di Parma in vista del Job Day del 16 ottobre sarà effettuata una giornata di «Curriculum vitae check» per studenti e laureati, dalle 9 alle 13 nell'aula della Bandiera del Palazzo Centrale.

● 12 ottobre
A Reggio Emilia l'incontro Cna dalle 18.15 «Impianti termici, arriva la nuova etichetta energetica: le novità per gli impiantisti» presso la Concessionaria Citroen Autoluna Er in via F.lli Cervi 149.

● 13 ottobre
Rimini Fiera organizza dal 13 al 15 ottobre Enada Roma nella capitale, la 43ª mostra internazionale degli apparecchi da intrattenimento e da gioco di Sapor.

● 15 ottobre
A Bologna, dal 15 al 18 ottobre, appuntamento gastronomico con «MortadellaBo» tra assaggi e tradizione a palazzo Re Enzo.

● 15 ottobre
A Modena la conferenza annuale della Global restructuring organization a partire dalle 9.30 nella Sala Leonelli della Camera di Commercio

Stagione per stagione

di Barbara Bertuzzi

Fuji, Gala o Pink Cripps, purché equilibrata L'Emilia-Romagna si appassiona alla mela

«L'Emilia-Romagna torna a specializzarsi nella melicoltura. Negli ultimi quindici anni ha saputo perfezionare le tecniche colturali sull'esempio di quelle francesi, adattandole ai terreni pianeggianti e andando verso un numero minore di piante per ettaro (dalle 4.000 a meno di 2.000). Risultato: la produzione è migliorata dal punto di vista qualitativo e quantitativo». A dirlo è Michele Mariani, agronomo della società di consulenza Alimenta e collaboratore della Fondazione Navarra di Ferrara nell'ambito delle attività sperimentali.

Tra le varietà di riferimento, la Fuji ora in raccolta, che in regione ricopre una superficie coltivata superiore ai mille ettari suddivisi tra le province di Ferrara, Bologna, Ravenna e Forlì-Cesena. «Non è una coltura facile da gestire — precisa Mariani — necessità di precise operazioni agronomiche in fase di potatura e diradamen-

to, che risultano fondamentali per ottenere un prodotto di qualità ossia il calibro 80+, il colore rosso brillante e una buccia integra oltre a virtù organolettiche dolci che rispecchiano il gusto medio italiano. Si richiedono per ettaro 180 ore di potature, un diradamento chimico centrato e 150 ore di diradamento manuale».

È invece ancora «sotto osservazione» la nuova cultivar Fujion, brevettata dal Civ-Centro innovazione varietale di Ferrara. Parte con il vantaggio di essere resistente alla ticchiolatura, una delle più insidiose malattie del melo, ma «stiamo valutando se il calibro rispecchia quello della Fuji».

Molto diffusa è la Gala con una resa media sulle 40-45 tonnellate per ettaro. «Soffre però — sottolinea l'agronomo — di un isterico rinnovamento clonale che disorienta in primis i produttori e di una finestra di raccolta di soli 15 giorni». Dalla polpa soda e aromatica, si acquista nella Gdo-Grande distribuzione a partire da 1,2



Il frutto

Il melo è originario dell'Asia e il suo frutto è presente in Italia con circa 2000 varietà. Tra le più conosciute Renetta, Annurca, Fuji, Granny Smith, Red delicious. La maturazione naturale varia da fine agosto a metà ottobre.

euro/kg (fonte Cso).

«Si può definire senza dubbio perfetta la pianta della Cripps Pink per vigoria, equilibrio e regolarità di produzione con una resa superiore alla media che va oltre le 50 t/ha». La mela, commercializzata con il marchio Pink Lady e in raccolta a novembre, piace seppur acidula agli italiani ma ancor di più ai nord-europei.

Francesco Donati a Cotignola (Ravenna) produce da una decina d'anni su un ettaro anche la nuova varietà Rosy Glow del Club Pink Lady, pronta a fine mese: «È ottima per colore, gusto e soprattutto redditività. Gli impianti sono contingentati dal Club e anche quest'anno ci attendiamo buone quotazioni».

Meno coltivate in Emilia Romagna sono invece le Golden Delicious (da 1 a 2,5 euro/kg), le Red Delicious (da 0,7 a 2,5 euro/kg) e le Granny Smith dal sapore aspro (da 1,7 a 2,2 euro/kg).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FABBRI BOUTIQUES

LARDINI
STONE ISLAND
SAVE THE DUCK
COLMAR
TAGLIATORE
KITON
ARMANI JEANS
PT01
BALLANTYNE
ROY ROGER'S
JECKERSON
AGLINI
SANTONI
DIADORA
HOGAN
K-WAY
MASSIMO REBECCHI
MATTABISH
SAUCONY
TRICKER'S
RALPH LAUREN
DONDUP
FAY

l'UOMO è sempre di moda

NUOVE COLLEZIONI A/I15 SARTORIA su misura
REPARTO OUTLET con sconti dal 30% al 50%

Fabbri
viale Bologna 140 a Forlì
tel. 0543.703147
dal lun. al sab. 09:30 - 19:30
(orario continuato)
dom. 10:00-13:00 / 15:30-19:30

FORLÌ - corso Garibaldi 22 a Forlì - tel 0543.29157
FAENZA - corso Mazzini 27 a Faenza - tel 0546.21318
LUGO - via Baracca 17 - tel 0545.26890



fabbriboutiques.com



OPINIONI & COMMENTI

L'analisi

Ma la città capisce quanto vale Yoox?

SEGUE DALLA PRIMA

È un caso che Ikea è stata inventata dagli svedesi e non da noi italiani che pure siamo orgogliosi di ospitare l'accademia del mobile e del design? Non è un caso e fortunatamente Farinetti con la sua iniziativa ha evitato che nascesse una Ikea dell'agro-alimentare che ci «rubasse» il mestiere. Ora però viviamo nell'epoca dell'e-commerce e il sistema Italia è chiamato a fare non uno ma due salti, recuperare la cultura del servizio al cliente e far propria l'avventura digitale. Ci riusciremo? Indubbiamente i riflettori si sono spostati sul commercio elettronico, basta ricordare l'accordo che Confindustria ha fatto con il colosso cinese Alibaba per entrare in contatto via rete con i consumatori asiatici o più recentemente la sorprendente intesa raggiunta tra Confcommercio e e-Bay. In questo riposizionamento, che magari può apparire in parte anche confuso, Yoox rappresenta un presidio di cultura italiana del digitale e del retail che è preziosissimo e va ben al di là del settore del lusso. Non bisogna dimenticare che Marchetti non solo ha saputo costruire una propria piattaforma ma è diventato il partner privilegiato di tutta una serie di imprenditori della moda che da soli non avrebbero saputo sposare l'e-commerce con lo stesso tempismo e gli stessi risultati.

Ma Bologna è del tutto cosciente del valore «trasversale» dell'esperienza Yoox e delle ricadute che la sua presenza sul territorio può dare in termini di cultura digitale e sbocchi professionali? A volte ho l'impressione che non sia così e sostenendolo non penso solo all'incresciosa vicenda dei ripetuti blocchi delle merci.

Dario Di Vico

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le lettere

vanno inviate a:

Corriere di Bologna
Via Baruzzi 1/2,
40138 Bologna
e-mail: lettere@corrieredibologna.it
Fax: 051.3951289
oppure a:
andrea.rinaldi@rcs.it
mdgjesp@gmail.com



Il controcanto di Massimo Degli Esposti

NEWLAT, MARCIA TRIONFALE PURCHÉ FINISCA IN BORSA



Salernitano di nascita, svizzero di residenza e conto corrente (la sua Tmt Finance ha sede a Lugano) Angelo Mastrolia ha un debole per l'Emilia-Romagna. Il suo gruppo industriale, la Newlat, ha sede a Reggio Emilia, retaggio di uno dei suoi primi affari nell'agroalimentare, cioè l'acquisizione dalla Parmalat commissariata dello storico marchio Giglio assieme a molti altri altrettanto prestigiosi come Polenghi Lombardo, Ala, Optimus, Matese, Fior di Salento e Torre in Pietra. Più di recente ha messo in

carniere la Centrale del latte di Salerno. Il suo frenetico shopping è proseguito nella pasta e nei prodotti da forno, ancora con una storica azienda bolognese, la Corticella, che assieme a Pasta Combattenti di Cremona, Guacci di Campobasso, Ciccarese di Bari, Pezzullo di Eboli e Buitoni di Sansepolcro crea un gruppo di fuoco secondo solo a Barilla in Italia, mentre in Germania ha già collezionato i due marchi Pasta Birkel e 3 Glocken. E da ultimo lunedì scorso ha rilevato da Kraft-Heinz lo stabilimento Pla-

Piazza Affari

di Angelo Drusiani

Risplende la luce sul Gruppo Beghelli



Il Gruppo Beghelli ha registrato una performance incoraggiante nel primo semestre 2015. Il fatturato consolidato è salito a 85,6 milioni di euro (+15,4% sul primo semestre 2014). Matteo Zardoni, di Banca Albertini Syz, sottolinea come sia particolarmente favorevole il dato relativo all'Ebitda, l'utile ante interessi passivi, imposte e svalutazioni, che si attesta a 10,6 milioni di euro (+35,6% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno). In salita a 2,5 milioni di euro l'utile netto (+57% rispetto al primo semestre 2014). Molto forte è la componente esportazioni: il mercato estero rappresenta il 48% dei ricavi complessivi. I risultati indicati sono ancora più apprezzabili, perché vengono rilevati dopo anni complicati per l'azienda di Montevoglio. In quest'arco temporale, l'azienda, in accordo con il sistema bancario, ha potuto riscadenzare il debito contratto nel corso degli anni. A fine giugno scorso, la posizione debitoria del gruppo è caratterizzata da una posizione finanziaria netta negativa di 100,9 milioni di euro. Erano 104,6 a fine anno scorso. Ora gli sforzi maggiori dovranno essere indirizzati, ol-

tre che allo sviluppo di nuove linee di prodotti, verso una decisa diminuzione del debito complessivo. Un rapporto ottimale tra quest'ultimo e l'Ebitda sarebbe pari a 2-3 volte il valore dell'Ebitda stesso. È interessante analizzare i passaggi che hanno permesso a Beghelli di affrontare positivamente la situazione debitoria, che ha raggiunto il livello citato sopra a causa della contrazione delle vendite e, naturalmente, dei risultati. In quest'ottica, l'annus horribilis fu il 2013. La scelta del Gruppo Beghelli fu di fare sistema, evitando licenziamenti e riportando parte della produzione estera in Italia. L'accordo con il sistema bancario ha completato la strategia. Il risparmio energetico e le applicazioni legate alla sicurezza domestica sono i business con buono spazio di crescita che, accanto alla ricerca e allo sviluppo di nuovi brevetti, rappresentano quasi la strada obbligata, che il Gruppo Beghelli potrebbe percorrere con decisione. E se la luce di Beghelli risplenderà «più bella e più superba che pria», anche gli azionisti ne trarranno benefici importanti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'intervento

Un terreno fertile per i giovani imprenditori
Così Cesena combatte la disoccupazione

SEGUE DALLA PRIMA

Anche quest'anno, come l'anno scorso, l'erogazione dei contributi avverrà attraverso due bandi. Il primo bando, con un plafond di 150.000 euro, è quello relativo alla cosiddetta «no tax area», che permetterà alle aziende di nuova costituzione di ottenere il rimborso di alcune imposte (Imu, Tasi, Tari, Cosap, imposta sulla pubblicità) nei primi tre anni di attività.

Il secondo bando, che mette complessivamente a disposizione 300.000 euro, prevede l'erogazione di contributi a fondo perduto (da un minimo di 500 a un massimo di 4.000 euro) da assegnare a un tantum per le nuove attività nate a Cesena fra il 1 ottobre 2014 fino al 30 settembre 2015; l'importo del contributo viene stabilito tenendo conto di una serie di criteri, fra cui l'assun-

zione di dipendenti.

È prevista, inoltre, la possibilità di «riversare» le risorse eventualmente non utilizzate per il bando «No tax area» verso il secondo bando, aumentandone la dotazione.

Da sottolineare che, accanto al sostegno all'imprenditoria giovanile, i due bandi hanno anche l'obiettivo di promuovere lo sviluppo occupazionale nell'area cittadina e quello di valorizzare il centro storico.

Così, oltre alle imprese create da «under 40» (o nella cui compagine, comunque, almeno il 50% sia rappresentato da persone con meno di 40 anni), possono fare domanda di contributo le imprese (costituite anche in precedenza) che si insediano in centro storico, e le nuove aziende attive sul territorio comunale che abbiano effettuato nuove assunzioni.

Sulla base dei dati della Camera di Commercio, paiono

rispondenti a queste caratteristiche (e dunque potenzialmente ammissibili) 224 delle 334 nuove imprese risultanti al 31 agosto 2015.

Ai bandi 2014 hanno risposto 122 imprese, il 61,5% delle quali costituite da imprenditori under 40, e sono state ammesse a finanziamento in 117. Altro aspetto di notevole rilievo è quello occupazionale: quasi un quarto delle nuove imprese che hanno partecipato ai bandi (esattamente 30) ha dato impiego a nuovi dipendenti, producendo complessivamente 111 assunzioni, di cui 41 a tempo indeterminato.

Infine vorrei citare un altro impegno che l'amministrazione comunale di Cesena ha assunto nei confronti non solo delle nuove, ma di tutte le imprese, e cioè quello per la sburocratizzazione e la rapidità nei processi amministrativi, attraverso un sempre maggior ricorso dei servizi online.

Paolo Lucchi

Sindaco di Cesena

© RIPRODUZIONE RISERVATA

smon di Ozzano Taro nel parmense da cui escono prodotti per l'infanzia anche con i marchi Nipiol e Dieterba. In futuro ci potrebbe essere l'acquisizione degli stessi brand e dell'altro stabilimento di Latina dove lavorano 350 persone. Già con l'operazione della scorsa settimana, comunque, Newlat supererà abbondantemente i 400 milioni di euro di fatturato e i mille addetti, entrando nella top ten dell'industria agroalimentare italiana. Negli ambienti di Borsa riprende corpo così la voce di una prossima quotazione del gruppo, a Milano o a Francoforte. Sul progetto sarebbe già al lavoro Unicredit in veste di advisor finanziario. Bisogna augurarsi che sia effettivamente così. Lo sbarco al listino, infatti, comporterebbe una radicale operazione trasparenza per un gruppo e un personaggio fin qui molto chiacchierati. Il gruppo Newlat perché più volte in passato ha accompagnato le acquisizioni con dure ristrutturazioni industriali che hanno suscitato le proteste dei sindacati. Il personaggio Mastrolia per qualche disavventura giudiziaria e lo stretto riserbo sulle strutture finanziarie a monte di Newlat.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fatti e scenari

Mercati emergenti

L'ortofrutta sempre più globale
Il Cso di Ferrara sbarca a Dubai

Avete presente Dubai? Non c'è molto e non succede molto. Eppure, là dove il deserto lambisce il golfo Persico, la nostra ortofrutta ha aperto una breccia. È successo dal 5 al 7 ottobre grazie al Centro servizi ortofrutticolo di Ferrara che era presente al Wop di Dubai, l'unica fiera del Middle East dedicata agli operatori di verdura, frutta e colture in genere. Il Cso è stato presente quest'anno con il Progetto Freshness From Europe cofinanziato dalla Commissione Europea, Ministro delle Politiche Agricole. Si tratta di un progetto triennale che vuole promuovere i prodotti ortofrutticoli freschi e trasformati sui Paesi terzi USA, Canada, Cina, Giappone ed Emirati Arabi. Proprio a Dubai, con Cso erano presenti 3 nostre aziende: Alegra, Apofruit e Origine Group.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Presidente Paolo Bruni al timone del Cso

Risiko delle Popolari

Bper, un anno ancora per la spa
Ritorno di fiamma sul Veneto?

Come avevamo scritto il cda di Bper Banca ha preso tempo, fissando per l'ultimo quadrimestre del prossimo anno il termine indicativo per convocare l'assemblea che sancirà la trasformazione in Spa. L'istituto può così aspettare l'esito dei ricorsi pendenti presso il Tar del Lazio contro il decreto che obbliga le grandi Popolari a cambiare la propria forma giuridica. La prima sentenza, la settimana scorsa, ha respinto la richiesta di sospensiva d'urgenza argomentando che il decreto dà 18 mesi di tempo per procedere alla trasformazione. Bper se li prenderà quasi tutti. In febbraio arriveranno invece i giudizi nel merito. Intanto i vertici della banca modenese tesseranno la tela di possibili alleanze, con Bp+m ancora in pole, mentre ambienti bancari indicano un'alternativa in un'altra popolare più piccola e con «qualche problema». Che sia Veneto Banca, alle prese con la revisione dei suoi asset contabili e ormai «orfana» del partner naturale Pop Vicenza in piena bufera giudiziaria?

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORRIERE IMPRESE

A cura della redazione
del Corriere di Bologna

Direttore responsabile:
Enrico Franco

Caporedattore centrale:
Simone Sabatini

Editoriale Corriere di Bologna s.r.l.
Presidente:
Alessandro Bompieri
Amministratore Delegato:
Massimo Monzio Compagnoni

Sede legale:
Via Cincinnato Baruzzi, 1/2
40138 Bologna

Testata in corso di registrazione
presso il Tribunale
Responsabile del trattamento
dei dati (D.Lgs. 196/2003):
Enrico Franco

© Copyright Editoriale
Corriere di Bologna s.r.l.
Tutti i diritti sono riservati. Nessuna

parte di questo quotidiano può essere
riprodotta con mezzi grafici, meccanici,
elettronici o digitali. Ogni violazione
sarà perseguita a norma di legge.

Stampa:
RCS Produzioni Milano S.p.A.
Via R. Luxemburg - 20060 Pessano
con Bornago - Tel. 02.6282.8238

Diffusione: m-dis Spa
Via Cazzaniga, 19 - 20132 Milano
Tel. 02.25821

Pubblicità: Rcs MediaGroup S.p.A.
Dir. Communication Solutions
Via Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02.2584.1
www.rcscommunicationsolutions.it

Pubblicità locale: Speed Società
Pubblicità Editoriale e Digitale S.p.A.
Via E. Mattei, 106 - 40138 Bologna
Tel. 051.6033848

Poste Italiane S.p.A. - Sped. in
Abbonamento Postale - D.L.
353/2003 conv. L. 46/2004, Art.1,
c.1, DCB Milano

Supplemento gratuito al numero
odierno del
CORRIERE DELLA SERA
Direttore responsabile
Luciano Fontana

IL NOSTRO MESTIERE E' LA TUA SICUREZZA

REVISIONI AUTO E MOTO IN 20 MINUTI • FACILI DA RAGGIUNGERE • SALA D'ATTESA • PARCHEGGIO RISERVATO

**A ME PIACE
SCHERZARE
MA SULLA SICUREZZA
SONO MOLTO SERIO**



Centro Revisioni Auto

ORARIO CONTINUATO dal lunedì al venerdì
SIAMO APERTI ANCHE IL SABATO MATTINA



Andrea Boncato per Centro Revisioni Auto

in Emilia Romagna ci trovi a:



CASALECCHIO DI RENO

Via del Lavoro, 68
tel. **051 613 22 35**



VILLANOVA DI CASTENASO

Via Tosarelli, 286
tel. **051 78 08 88**



FUNO DI ARGELATO

Via F.lli Rosselli, 27
tel. **051 86 48 08**



FERRARA

Via Eridano, 13/a
tel. **0532 77 21 00**



MODENA OVEST

Via Emilia, 1123/d
tel. **059 82 28 40**



MODENA EST

Via Marinuzzi, 5
tel. **059 28 50 85**



REGGIO EMILIA

Via Cafiero 4/A
tel. **0522 30 27 29**



RIMINI

Via Sassonia, 6
tel. **0541 74 28 10**